

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 04/2019
www.brot-pro.de

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Im Heft

8
exklusive
Rezepte

Seit 1927

Cornelia Veit und der Dickkopfweizen

Zwei Dickköpfe



Hefevorteige
Auch ohne Sauerteig
mehr Aroma im Teig



Handwerk vs. Tiefkühlware
Wie Hotels und Bäcker
voneinander profitieren



Reduktion
Höhere Wertigkeit
durch weniger Zucker

Editorial



Herzlich willkommen bei **BROT**pro.

Auch dieser Sommer hatte es wieder in sich. Es werden nicht die letzten Monate mit großer Hitze gewesen sein. Das Klima ändert sich. Bäckereien müssen darauf eingestellt werden. Denn Teige sind Temperatur-sensitiv. Mit Scherbeneis gegenzuhalten ist nur ein Kompromiss. Wir zeigen in diesem Heft, wie man die Thematik besser angehen kann.

Vorteige sind eine Antwort von mehreren. Ging es in den zurückliegenden Ausgaben vorwiegend um Sauerteig, geht der Blick diesmal in Richtung Hefevorteige. Denn auch sie haben die Fähigkeit, Backwaren bekömmlicher zu machen und dabei ein Mehr an Aroma in den Teig zu bringen.

Und natürlich gibt es die passenden Rezepte gleich dazu. Autoren wie Dietmar Kappl oder das Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk haben einmal mehr alltagstaugliche Rezepte mit besonderem Pfiff für uns entwickelt.

Bei all den Dingen, über die sich hierzulande klagen lässt, gibt es Regionen in der Welt, in denen Backwaren unter deutlich schwierigeren Bedingungen entstehen. Wie zum Beispiel im Osten der Ukraine, wo eine Gruppe von Frauen trotz des Krieges drumherum die Menschen mit Grundnahrungsmitteln versorgt. Der Blick über den Tellerrand

ändert zwar nichts am eigenen Alltag, aber er erweitert den Horizont.

Ihren Horizont hat auch Cornelia Veit erweitert, bevor sie die Geschäftsführung der schwäbischen Familien-Bäckerei übernahm. Geplant war das so nicht. Aber das Leben hat manchmal die eine oder andere unerwartete Wendung. Dafür, all die Widerstände auf diesem Weg zu überwinden, braucht man schon einen Dickkopf. So wie ihn auch der Weizen hat, aus dem bei Veit das Signatur-Brot gebacken wird. Da haben sich zwei Dickköpfe gefunden. Eine interessante Geschichte.

Ich wünsche Euch gute Unterhaltung und manchen Erkenntnisgewinn mit dieser neuen Ausgabe und freue mich bereits, den einen oder die andere auf der südback persönlich zu treffen.

Herzliche Grüße

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sebastian Marquardt'.

Sebastian Marquardt, Chefredakteur
redaktion@brot-pro.de

Inhalt 4/19

Handwerk

Zucker reduzieren und Wertigkeit steigern

Mit Hefevorteigen zu mehr Aroma

Süßsaurer Sauerteig für milde Gebäcke

Mit Bassinage mehr Wasser im Teig binden

Kühle Teige ohne Eiszugabe

Backen an der Frontlinie

Cornela Veit und ihr Dickkopf

Rohstoffe

Heterogene Populationen – Vielfalt auf dem Feld

Hefe – Helfer mit schwieriger Öko-Bilanz

Wirtschaft

Mit klaren Zielen zum Erfolg

Gründer-Tagebuch – auf dem Weg zur Bäckerei

Marktforschung – Wo und wie Deutsche Brot kaufen

Handwerk vs. Tiefkühlware – Chance für mehr Umsatz

Rezepte

Weizen-Emmer-Kruste

Ruchbrötchen

Französisches Landbrot

Maronen-Sesam-Dreieck

Pumpernickel

Wurzelsepp

Weizenmischbrot

Herbstliches Kürbisbrot



Seite 10

Seite 20

Seite 28

Seite 30

Seite 32

Seite 38

Seite 71

Seite 4

Seite 16

Seite 48

Seite 52

Seite 58

Seite 62

Seite 25

Seite 26

Seite 31

Seite 46

Seite 47

Seite 68

Seite 69


Seite 70



Wenn Züchter **Chaos**
auf dem **Feld** wollen

Vielfalt

Es ist ein eher abseitiger Zweig der Getreidezüchtung. So klein, dass es noch nicht mal einen einheitlichen Fachbegriff gibt. Moderne Landrassen, heterogene Populationen, Populations-Ramsche, Composite Cross – so richtig eingängig ist keiner der Begriffe. Letztlich geht es um das Gegenteil klassischer Getreidezüchtung. Man will natürliches Chaos auf dem Feld. Was in deutschen Mühlen und Bäckereien für hochgezogene Augenbrauen sorgt, erlebt im Ausland gerade größer werdenden Zuspruch.



Ebenso verblüfft wie stolz zeigt Richard Hart eine Handvoll Weizen auf Instagram und schreibt dazu: „Schaut mal – all diese Vielfalt wächst zusammen auf dem selben Feld“. Zu sehen sind verschiedenfarbige Weizen-Ähren, lange, kurze. Es ist die pure Vielfalt von einem italienischen Feld.

Mit der backt er nun schon seit fast einem Jahr in Kopenhagen. Der Strauß hängt inzwischen in der Bäckerei der dänischen Hauptstadt und erinnert Hart wie auch seine Kundinnen und Kunden an die großartige Vielfalt im Brot. In London tun sie es ihm gleich. Das E5 Bakehouse zum Beispiel verarbeitet dort ebenfalls bunt gemischten Weizen. Nachdem er dort auch direkt vermahlen wurde. Gekreuzt wurden für die Briten alte sowie moderne Weizensorten.

Das Thema ist mehr als eine Spielwiese für progressive Bäckerinnen und Bäcker, die etwas besonderes bieten wollen. Heterogene Populationen sollen eine Antwort auf den Klimawandel wie auch auf die geringer werdende Bio-Diversität sein.

Schon seit den 1960er-Jahren wird mit Populationen experimentiert, damals vor allem in den USA mit Gerste. Im Mais-Anbau ist das Thema von großem Interesse. In den 1980er-Jahren gab es erste Versuche in Frankreich. Aktuell sind es vor allem Deutschland, Frankreich, die Schweiz und Großbritannien, wo sich Forscherinnen und Forscher intensiv mit dem Thema beschäftigen.

Getreidezüchtung will eigentlich vor allem eines – Berechenbarkeit. Das Korn soll

Text: Sebastian Marquardt



Stolz zeigt Richard Hart auf Instagram und in seiner Hart Bageri, die Weizenvielfalt, aus der sein Brot gebacken wird

spezifische Anforderungen erfüllen. Die Landwirte schauen dabei vor allem auf einfache Verarbeitung – zum Beispiel durch kurze Halme und stabilen Stand – sowie auf den Ertrag und den Proteingehalt des Weizens. Beides bestimmt ihre Einnahmen. Mehr Ertrag bedeutet mehr Verkauf und auf dem Weltmarkt bestimmt der Proteingehalt den Preis.

Bäckerinnen und Bäcker wiederum schauen auf die Backqualität. Sie wird definiert durch den Proteingehalt. Aroma spielt eine untergeordnete Rolle, wenn überhaupt. Aber das ist ein anderes Thema.

Das Problem der Zuchtgetreide: Sie sind für bestimmte klimatische Verhältnisse, bestimmte Bodenqualitäten optimiert. Ändern die sich, kommt es zu Einbußen oder gar Totalausfällen. So wie im Sommer 2018, als große Hitze und Trockenheit in Europa die Ernten geringer ausfallen ließen.



In der Kopenhagener Hart Bageri lieben sie den bunten Weizen – seine Verarbeitung ebenso wie das Brot

Einige Züchter halten heterogene Populationen für eine Antwort auf dieses Problem. Auf dem Feld kommt nicht eine Weizensorte, sondern eine eigens kreierte Population. Für die wurden zuvor beispielsweise fünf Weizensorten untereinander gekreuzt. So stehen in der ersten Generation 25 verschiedene Gen-Typen auf dem Feld. Diese werden ohne gezielte Selektion weitervermehrt. Die genetische Vielfalt steigt mit jeder weiteren Generation. Am Ende stehend tausend unterschiedliche Gentyphen auf einem Feld.

Gefördert wird der Kreuzungs-Prozess durch die Tatsache, dass es bei bis zu 5 Prozent der Pflanzen zu einer Fremdbefruchtung kommt. Weizen ist eigentlich Selbstbefruchter. Der entstehende Genpool bringt eine Menge unterschiedlicher Eigenschaften mit. Und damit die Fähigkeit, flexibel auf äußere Einflüsse zu reagieren und sich regionalen Gegebenheiten eigenständig anzupassen.

Biologisch ist das sinnvoll, rechtlich aber eigentlich nicht gewollt. Es gibt ein europäisches Sortenrecht, das Einheitlichkeit und genetische Stabilität auf dem Feld fordert. Doch auch die Politik sieht in heterogenen Populationen wichtige Vorteile, vor allem stuft man sie als Anpassungs-Strategie an die Folgen des Klimawandels ein. Entsprechend gibt es bis 2021 Ausnahme-Regelungen für Weizen, Gerste, Hafer und Mais. Dann wird die neue Öko-Verordnung der Europäischen Union in Kraft treten – darin verankert die



Wo klassische Züchtung genetische Stabilität will, geht es bei heterogenen Populationen um genetische Vielfalt auf dem Feld

Möglichkeit der Populationszüchtung. Sieben verschiedene Weizen-Populationen sind derzeit zugelassen.

Jede von ihnen bringt eine riesengroße Gen-Vielfalt mit. Das steigert die Bio-Diversität und ist damit grundsätzlich schonmal wünschenswert. Die soll sich aber auch auszahlen. Denn innerhalb der Population setzen sich auf dem Feld jene Gentyphen durch, die sich den herrschenden Bedingungen am besten anpassen können. Man überlässt der Natur wieder einen Teil der Züchtungsarbeit. Das macht den Prozess auch schneller als die klassische Züchtung.

„Populationen“, erklärt Odette Weedon von der Universität Kassel, „entwickeln auf diese Weise bessere Resistenzen.“ Und das nicht nur gegen Wetter- und Klimaeinflüsse, sondern vor allem auch gegenüber Schadpilzen und Viren.

Seit 2004 wurden im Rahmen von Forschungsprojekten drei Populationen beobachtet. Sie beruhen auf Kreuzungen von neun, zwölf und 20 modernen Hochleistungs-Sorten und wurden an verschiedenen Standorten in Europa sowohl konventionell als auch ökologisch angebaut.

Seit 2010 kämpfen die Landwirte auf dem Kontinent mit dem aggressiven Gelbrost. Und während es bei klassischen Weizensorten zu Totalausfällen kam, konnte sich der Pilz an keinem Versuchsstandort unkontrolliert ausbreiten. Auch Kahlfrösten und Trockenheit trotzten die heterogenen Populationen.

Zudem wurde sichtbar, wie sie sich Witterungsbedingungen anpassen. Eine Population



Auf Instagram erzählt E5-Bäcker Ben Mackinnon von seinem Treffen mit Landwirt John Turner, der die Population YQ anbaut



Im Londoner E5 Bakehouse wird Brot aus heterogener Weizenpopulation erfolgreich verkauft



wurde in Ungarn wie auch in Großbritannien angebaut. Das Saatgut war an beiden Standorten identisch. Nach zehn Jahren hatte die englische Population keine Grannen mehr. Evolutionäre Logik – Grannen schützen das Korn vor Hitze und Sonneneinstrahlung. Auf der britischen Insel nicht nötig.

Gleichzeitig stehen die heterogenen Populationen ihren Reinzucht-Geschwistern in Sachen Ertrag und Proteingehalt in nichts nach. Und mit Kurzhalmigkeit sowie zeitgleicher Reife haben die Landwirte keine Probleme in der Handhabung.

Aber es gibt nicht nur Zuspruch. „Die Idee von heterogenen Populationen ist alt und

wurde in der Geschichte mehrfach un erfolgreich versucht“, sagt Dr. Friedrich Longin, einer der führenden Weizenzüchter in Deutschland. „Mögliche Vorteile gegenüber Blatt-Krankheiten im Feld“, sagt er, „werden von vielen Nachteilen überwogen.“ Zu denen zählen für den Forscher der Universität Hohenheim, „dass sich verschiedene Sorten im gleichen Feld Konkurrenz machen, dass diese unterschiedlich wachsen oder dass die Qualitätseigenschaften der Sorten unterschiedlich aufs Kleinklima reagieren.“

Longin bezeichnet sich klar als „Fan von reinen Sorten“, sagt aber auch, dass „man als Anbauer darauf achten sollte, verschiedene Sorten Weizen bei sich anzubauen, um so mögliche Nachteile abzupuffern.“ Und die Mühlen würden ohnehin lieber selbst die Sorten mischen, um optimale Mehlqualität zu erzielen.

Entsprechend traut sich im deutschsprachigen Raum niemand so recht an das Thema heran. Zum Leidwesen der Züchterinnen und





Auch beim Maisanbau,
bei Gerste und Hafer
wird mit heterogenen
Populationen
experimentiert

Züchter, die sich der Populationsvielfalt verschrieben haben. Zwar gibt es Versuchsfelder, aber nach der Ernte wird das Getreide an Tiere verfüttert.

Bei den Mühlen will keine die erste sein. Zu groß ist die Furcht, auf dem Mehl sitzen zu bleiben. Weil Bäckerinnen und Bäcker Angst vor einer vermeintlichen Unberechenbarkeit und mangelnder Backfähigkeit haben. Dabei belegen Leute wie Richard Hart in seiner Hart Bageri oder Ben Mackinnon vom E5 Bakehouse das Gegenteil.

Sie schätzen das Mehl vom bunten Feld. Gerade bei Ben hat es viel mit seiner ökologischen Grundhaltung zu tun. Denn die Vielfalt

auf dem Feld freut auch die Natur. Richard ist da eher Pragmatiker – das Brot schmeckt einfach gut. Und in der Handhabung gibt es keinen Unterschied zu klassisch gezüchtetem Getreide.

An der Universität Kassel arbeitet man nun daran, Landwirte, Mühlen und Bäckereien zusammenzubringen. In so einem regionalen Cluster kann man auch mal 600 Kilogramm Getreide verarbeiten und muss nicht gleich mit 10 Tonnen einsteigen, wie Mühlen es sonst klassisch täten. „Wir wollen das dann gern wissenschaftlich begleiten – unter anderem mit Backtests“, erklärt Odette Weedon. Noch aber ist die Gesetzeslage sehr unklar.

Und das wird sie womöglich auch bleiben, wenn der gordische Knoten nicht gelöst wird. Denn solange sich Bäckerinnen und Bäcker vor dem Mehl fürchten, wird keine Mühle das Risiko eingehen, Korn aus heterogenen Populationen zu vermahlen. Dann bleibt das Getreide Tierfutter. Dafür lohnt sich der Forschungsaufwand dann kaum. ■

Politik und Forschung halten heterogene
Populationen für eine gute Antwort
auf die Folgen des Klimawandels

Wertiger, **gesünder**, leckerer

Runter mit dem Zucker

Zucker ist bei ehrlicher Betrachtung in vielen Produkten vollkommen überdosiert. Was sich geschichtlich herleiten lässt, wird heute anders bewertet. Oft geht die Scheu vor der Reduktion mit Angst vor den Kundinnen und Kunden einher. Oder auch mit schlechteren Produkteigenschaften. Kunden wie Prozesse sind an übermäßige Süße gewöhnt. Doch es geht auch anders.





Durch Fruchtsaft im Gelee entfällt auch die Zugabe von Farbstoff



Fruchtsäfte gleichen im Gelee den Zucker aus, machen Aromazugabe zudem überflüssig

Es waren nicht zuletzt seine Kundinnen und Kunden, die Marlon Gnauck drauf gebracht haben. „Fast immer, wenn Torten bei uns bestellt wurden, gab es den Zusatz: ‚Aber bitte nicht so süß!‘.“ Dabei ist es weithin geltende Meinung, dass klassische Rezepte durch weniger Zucker kaputt gemacht würden.

Gnauck sieht das anders. In der Nachkriegszeit waren Zucker, Fett und Ei Zeichen des Wohlstands. Und damit auch Zeichen der Wertschätzung gegenüber den Gästen. Die Zeiten aber haben sich geändert. Die Zutaten gibt es heute im Überfluss. Andere Themen stehen im Fokus. Allen voran die Gesundheit.

Für den Dresdner Bäcker war irgendwann klar: „So geht es nicht weiter. Unabhängig von irgendwelchen Überlegungen des Gesetzgebers muss man ehrlich zugeben: Viele unserer Produkte sind schlicht zu süß.“

Beispiel Gelee. Es besteht aus drei Grundzutaten: Wasser, Gelatine, Zucker. Ergänzt durch Farbstoff und Aroma. Statt 250 Gramm Zucker

GELEE ROT – 33% REDUZIERT

	Gnauck 2015	Gnauck 2019
Gelatine	200 g	200 g
Zucker	1.000 g	500 g
Wasser	2.000 g	1.500 g
rote Farbe	4 g	-
Kirschsafft (12,7% Zucker)	-	500 g
Aroma	✓	✗
Gesamt	3.204 g	2.700
Zuckeranteil Kristallzucker	31,21 %	18,52 %
Zuckeranteil Kirschsafft	0,00 %	2,35 %
Gesamtzucker	31,21 %	20,87 %



Zitronensaft und mehr Früchte
- so lässt sich Zucker in
Fruchtmassen reduzieren

PUDDING – 60% REDUZIERT

	Fachbuch	Gnauck 2015	Gnauck 2019
Milch 3,5%	1.000 g	-	1.000 g
Milch 1,5%	-	1.000 g	-
Zucker	140 g	100 g	50 g
Butter	-	-	50 g
Salz	2 g	2 g	-
Maisstärke	80 g	100 g	100 g
Eigelb	120 g	-	-
Gesamt	1.342 g	1.202 g	1.200 g
Zuckeranteil %	10,43%	8,32%	4,17%

auf 1 Liter Wasser zu geben, ersetzt Gnauck die Hälfte der Flüssigkeit heute durch Fruchtsaft.

Damit löst er mehrere Probleme. Zucker arbeitet – ebenso wie Salz, Fett, Hefeextrakt und Säure – als Geschmacksverstärker. Den auf 100 Gramm pro Liter reduzierten Zucker ergänzt er auf diese Weise mit Fruchtaromen sowie geschmacksverstärkender Fruchtsäure. Die weitere Zugabe von Farbstoff oder Aroma erübrigt sich.

Geeignet sind dafür helle Säfte. Bei dunklen lässt sich maximal ein Viertel des Wassers durch Saft ersetzen. Zucker zu reduzieren, ist dann nicht in vollem Umfang möglich.

Argumentativ wird der Zuckerreduktion oft die geringere Haltbarkeit des Gelees entgegengesetzt. Zucker wirkt schließlich konservierend. Aber wenn ein Gelee nach ein bis zwei Wochen in der Kühlung auf einem Kuchen Schimmel ansetzt, dürfte der Rest des Gebäcks schon längst kaum noch genießbar sein. Also ein eher theoretisches Problem.

Auch in Fruchtmassen kommt in der Gnauck-schen Bäckerei inzwischen deutlich weniger

Zucker zum Einsatz. Ausgeglichen wird er durch den Einsatz von Zitronensaft sowie die Erhöhung des Fruchtanteils.

Bei Makronenmasse ist purer Verzicht angesagt. Hier kommt für den Bäcker nur noch Eiweiß zur Marzipan-Rohmasse. Geschmacklich allemal überzeugend.

Pudding ist eine andere klassische Zuckerbombe. Hier empfiehlt das Lehrbuch 140 Gramm Zucker pro Liter Milch. Marlon Gnauck ist inzwischen bei 50 Gramm angekommen. Startpunkt waren 100 Gramm, die Jahrzehnte in der Familienbäckerei gesetzt waren. Von dort aus ging es auf 80 Gramm. Pro Jahr verschwanden weitere 10 Gramm pro Liter aus der Rezeptur. Im Umkehrschluss ging der Fettgehalt der Milch rauf – von 1,5 auf 3,5 Prozent. Die Vollmilch ist wichtig, um einen Teil des geringeren geschmacksverstärkenden Zucker-Effektes aufzufangen.

Vier Jahre dauerte die schrittweise Reduktion. Anders war sie kaum möglich. Denn eines ist klar: Die Verbraucherinnen und Verbraucher sind an Geschmäcker gewöhnt. Die Brechstange hilft da nicht. Die hatte Gnauck mal bei der Farbe angesetzt. Plötzlich war der Pudding weiß und die Kunden fanden das ungewöhnlich. Also kam die Farbe wieder rein und wurde dann schrittweise reduziert.

Gewohnheiten lassen sich ändern – eben in kleineren Schritten. Bei 50 Gramm Zucker pro Liter ist im Pudding dann aber auch Schluss. „Eine gewisse Grundsüße muss schon sein“, sagt Gnauck.

Bisher hat sich der Bäcker vor allem an Grundrezepte gemacht. Darin steckt das

Im Verlauf mehrerer Jahre verschwanden Zucker und Farbe aus Gnaucks Pudding. Den Kunden gefällt es



APFELFÜLLUNG (BACKFEST) – 48% REDUZIERT

	Gnauck 2015	Gnauck 2019
Apfelwürfel	1.950 g	1.950 g
Wasser	710 g	660 g
Zucker	200 g	100 g
Maisstärke	150 g	150 g
Zitronensaft	-	50 g
Zimt	2 g	2 g
Zitronenaroma	20 g	-
Citronensäure	5 g	-
Gesamt	3.037 g	2.912 g
Zuckeranteil %	6,59 %	3,43 %

Risiko, gleich mehrere Produkte auf einmal zu verändern. Andererseits spielt so der Wareneinsatz kaum eine Rolle. Mehrkosten durch wertigere Produkte fallen kaum ins Gewicht oder werden durch wegfallende Vorprodukte ausgeglichen.

Für Gnauck stimmt die Kalkulation. Auch aus einem anderen Grund. „Wie klagen immer über die Discounter. Aber wenn wir hochwertige Preise wollen, müssen wir auch hochwertige Produkte anbieten, die ein Discounter nicht realisieren kann.“ Mit seinem Weg macht er seine Produkte nicht nur weniger ungesund, sondern auch wertiger. So entzieht

Marlon Gnauck reduziert Zucker aus Überzeugung und steigert die Wertigkeit seiner Produkte



Anzeige

Der Stikkenofen.

Spart noch mehr Energie.
Und hat auch sonst eindeutig die Nase vorn.
Ihr nächster MIWE roll-in e+.

- ▶ Einzigartig: Atmosphärisches Backen.
Macht unabhängig von Witterungseinflüssen
- ▶ Flexible Charakteristik: MIWE delta-baking
- ▶ Geizt mit Energie:
von Anschlusswert bis Wirkungsgrad
- ▶ Backen auf den Punkt: Kerntemperaturfühler
- ▶ Ergonomisch überzeugend:
Soft Close-Tür, Fernanzeige, großes Display



Südback Stuttgart: Halle 7.
Seien Sie unser Gast.

Kontaktieren Sie uns: Telefon + 49 (0)9363 – 680 · contact@miwe.de · www.miwe.com/roll-in



er sich komplett der Vergleichbarkeit mit Industrie-Backwaren. Gnaucks Kundinnen und Kunden jedenfalls reagieren durchweg positiv auf die Reduktion.

Nächstes Ziel sind Teige, in denen der Zucker auch backtechnologische Wirkung hat, also Sandmassen und Mürbeteige. Ist der Zucker im Pudding oder Fruchtmassen lediglich Geschmacksgeber und -verstärker, erfüllt er in diesen Teigen wichtige Funktionen im Backprozess. Ihn zu reduzieren oder zu ersetzen ist also eine ungleich größere Herausforderung.

Auch die Forschung setzt sich mit dem Thema Zuckerreduktion auseinander. So steht das Thema zum Beispiel auf dem Plan der Universität Cork in Irland. Dort hat man sich Burger-Buns vorgenommen und den Zuckereinsatz zunächst schlicht halbiert – von 10 auf 5 Prozent der Teigmenge.

Das Ergebnis war nicht überzeugend. Zwar stieg das Volumen der Brötchen, die Krume wurde weicher sowie offener. Das aber war bei den Buns gar nicht gewünscht. Zugleich sank das Aroma und die Brötchen blieben beim Backen blass. Vor allem verkürzte sich die Haltbarkeit der Buns. Bereits nach 5 Tagen setzte erster Schimmel ein. Bei vollem Zuckergehalt geschah das erst an Tag 9.

Also ging es auch hier um einen Ausgleich der Zucker-Eigenschaften. Die Antwort in Irland: Sauerteig. In diesem Fall eine Sauerteigkultur, in der die Laktobazillen, genauer der Laktobazillus Leuconostoc citreum, verstärkt Mannitol produzieren, einen Zuckeralkohol.

Dem Burger-Teig wurde 10 Prozent Sauerteig zugesetzt. Das Ergebnis überzeugte rundweg: Die Kruste wurde brauner, Volumen und Struktur



In Burger Buns kann Sauerteig die Zuckerreduktion auffangen – geschmacklich ebenso wie backtechnologisch

der Brötchen waren wunschgerecht wieder kleiner, Aroma und Süße ausgeprägter. Die Haltbarkeit stieg auf 8 Tage. Immerhin beinahe so viel wie bei doppeltem Zuckereinsatz.

Der Verzicht auf Zucker muss Backwaren also nicht zwingend schlechter machen. Das Gegenteil ist der Fall. Die Wertigkeit der Produkte steigt, damit sinkt die Vergleichbarkeit mit Industrie-Produkten. Und dabei muss der Wareneinsatz nicht einmal zwingend steigen. 🍪

In Makronenmasse gibt Marlon Gnauck überhaupt keinen weiteren Zucker zu

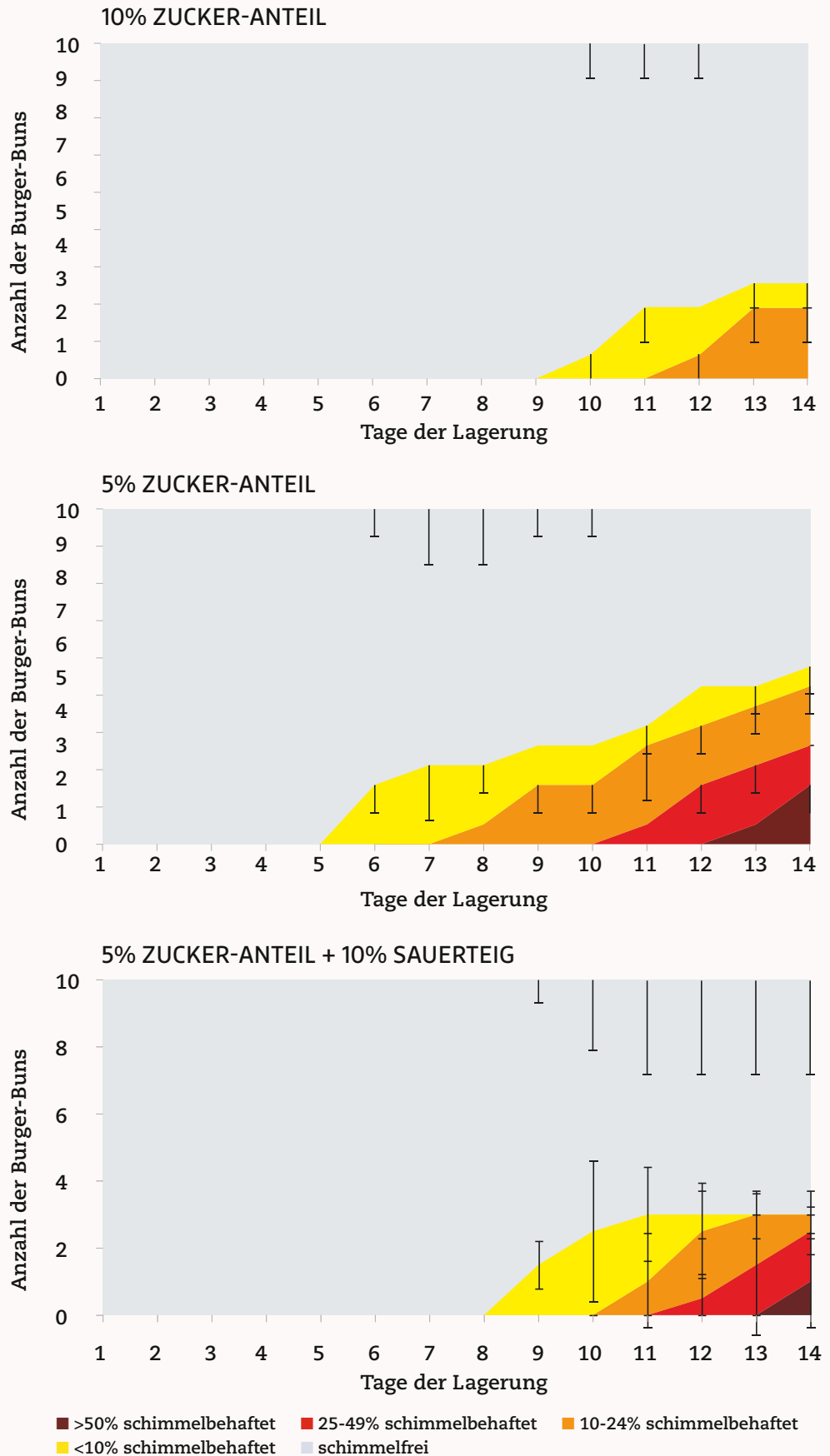
MARZIPANMAKRONENMASSE – 29% REDUZIERT

	Gnauck 2015	Gnauck 2019
Marzipan-Rohmasse (38% Zucker)	750 g	750 g
Puderzucker	250 g	-
Eiweiß	100 g	75 g
Gesamt	1.100 g	825 g
Zuckeranteil Puderzucker	22,73 %	0,00 %
Zuckeranteil Rohmasse	25,91 %	34,55 %
Zucker Gesamt	48,64 %	34,55 %



ZUCKER ALS KONSERVIERUNGSMITTEL

Im Versuch der Universität Cork verschlechterte die Halbierung der Zuckerzugabe die Eigenschaften der Burger-Buns auf allen Ebenen. Vor allem als Konservierungsmittel fehlte der Zucker, die Brötchen schimmelten schneller. Sauerteig konnte das - ebenso wie die anderen positiven Eigenschaften des Zuckers - ausgleichen.



Helfer mit **schwieriger Öko-Bilanz**

Der Preis des Triebes



Immer mehr Menschen rümpfen die Nase über Hefe in Backwaren. So richtig begründen können sie es oft gar nicht. Aber irgendwie hat man gehört, dass Hefe nicht gut sein soll. Zieht man die Hysterie ab, die sich aktuell im Bereich Ernährung gern mal breitmacht, bleibt durchaus ein Kern berechtigter Bedenken.

In einem Hefeteig tummeln sich Milliarden einzelliger Hefepilze. Ohne sie geht nichts. Wenn sie sich richtig wohl fühlen sorgen diese Kulturen dafür, dass der Teig gut aufgeht, gelockert wird und ein – jedenfalls für viele Menschen – angenehmes Aroma entwickelt. Die Triebkraft der Hefezellen ist dabei abhängig vom Verhältnis von Mehl, Wasser und Salz im Teig, der Temperatur sowie der Sauerstoffzufuhr. Das aber ist berechenbar und so gibt Hefe ein hohes Maß an Produktionssicherheit.

Mehl ist Futter für die Hefen, Wasser ein Katalysator, Salz bremst sie und Sauerstoff sowie Wärme fördern sie. Pro 5°C verdoppeln die Kulturen ihre Aktivität. Außerdem stecken Hefen voller Nährstoffe.

Dazu zählen unter anderem Vitamine wie das sonst nur in tierischen Produkten enthaltene Vitamin B12, Aminosäuren, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Kalzium und Zink.

Obwohl schon seit rund 5.000 Jahren im Einsatz, gelang es dem französischen Chemiker und Mikrobiologen Louis Pasteur erst Mitte des 19. Jahrhunderts, die wesentliche Funktion von Hefe in Gärprozessen nachzuweisen. Seitdem ist klar, dass Sauerstoff die



Melasse dient auch als Brotaufstrich. 125 bis 150 Kilogramm werden benötigt, um 100 Kilo Hefe herzustellen

Vermehrung der Hefezellen fördert, die dabei Zucker (aus der Stärke des Mehls) in Kohlenstoffdioxid und Wasser spalten. Das Gas sorgt dafür, dass der Teig aufgeht und locker wird, das Wasser macht ihn saftiger.

Hefezellen bleiben aber auch ohne Sauerstoffzufuhr aktiv. In diesem Fall vergären sie die Kohlenhydrate, sodass Kohlenstoffdioxid und Alkohol entstehen. Das beeinflusst das Aroma des Brotes positiv. Der Alkohol verdunstet ab 80°C, der Geschmack bleibt.

Hefekulturen finden sich buchstäblich überall in der Natur. Daher ist es relativ einfach, sie zu kultivieren – als Sauerteig zum Beispiel. Alternativ kann sie industriell hergestellt werden. Ein Segen einerseits, unter Umweltsichtspunkten aber eher katastrophal.

Hefe muss vielen Anforderungen genügen – einem sehr hohen Zuckergehalt in vielen Backwaren oder auch den Minustemperaturen in TK-Produkten. Für die verschiedenen Zwecke werden unterschiedliche Hefekulturen produziert. Das beginnt mit der Züchtung eines Stammes im Labor. Dort untersucht man, welche Eigenschaften miteinander gekreuzte Hefestämme entwickeln. Die dadurch entstehenden Hefekombinationen werden in industriellen Anlagen vermehrt und weiterverarbeitet. Fünf davon gibt es in Deutschland, gemeinsam produzieren sie 200.000 Tonnen Hefe pro Jahr.

Die Fermentation findet in riesigen Gärbottichen statt, den Fermentern. Basis ist Melasse, ein Nebenerzeugnis der Zuckerproduktion und damit eigentlich ein billiger Rohstoff. Das war sie zumindest einmal. Aktuell führen zwei Faktoren zu einer Verknappung von Melasse und damit auch zu einer heftigen Kostensteigerung.

Die Europäische Zuckermarktordnung sowie eine Exportbegrenzung Europäischen Zuckers durch die Welthandelsorganisation bewirken, dass in der EU weniger Zucker produziert wird. Damit fällt auch weniger Melasse ab. Die wiederum dient hauptsächlich der Tierfuttermittel-Industrie. Zudem erwägt die EU-Kommission, Melasse zur Herstellung von Biosprit der zweiten Generation freizugeben. Damit hätte die Hefe-Industrie einen Mitbewerber mehr um den Rohstoff. Die Preise steigen.



Als Granulat wird Trockenhefe lange haltbar gemacht, ohne Triebkraft zu verlieren

Bei der industriellen Hefe-Produktion werden viele schwer abbaubare Stoffe eingesetzt, unter anderem Phosphor- und Schwefelsäure



Dirk Radermacher, Geschäftsführer des Deutschen Verbands der Hefeindustrie, sieht die Entwicklungen schon von Berufs wegen kritisch: „Durch die begrenzten Mengen und die steigenden Preise von Melasse wäre die Hefeindustrie in Konkurrenz zur Biospritindustrie nicht mehr wettbewerbsfähig und stünde vor großen Einschränkungen.“ Verschärft wird das Problem durch den geringen Melassebestand auf dem Weltmarkt. Brasilien ist zwar größter Produzent, exportiert aber kaum und Pakistan, in der Vergangenheit wichtiger Exporteur, importiert Melasse inzwischen.

Aktuell wird für 2020 eine etwa zehnpromtente Preissteigerung erwartet. Neben den negativen Auswirkungen auf die Hefeindustrie sieht Radermacher aber auch einen positiven Aspekt darin: „Der Wert des Brotes, als uraltes gesundes Nahrungsmittel würde hervorgehoben und ins Bewusstsein gerückt.“

Aber hat die Hefe einen so großen Einfluss auf den Wert? Klar ist: Geschmacklich trägt sie nicht so viel bei wie Sauerteige oder Hefewasser. Alles Weitere ist dann eine Frage der Dosierung. Was Brot für immer mehr Menschen unbekömmlich macht, sind nicht die üblichen Verdächtigen Gluten oder Weizen. Vielmehr tun sich Menschen schwer mit FODMAPs.

Die englische Abkürzung steht für fermentable oligo-, di- and monosaccharides and polyols, etwa vergärbare Mehrfach-, Zweifach- und Einfachzucker sowie mehrwertige Alkohole. Sie lösen gern Verdauungsbeschwerden aus. Frische Brotteige sind wahre FODMAP-Bomben. Erst im Verlauf einer viereinhalbstündigen Fermentationszeit, so fanden die Forscher der Universität Hohenheim heraus, werden sie nahezu vollständig abgebaut. Teige mit hohem Hefeanteil kommen auf deutlich kürzere Zeiten. Daher wird oft ein Zusammenhang zwischen Hefe und FODMAPs hergestellt, den es so nicht gibt. Denn wenig Hefe sorgt für längere Gärzeiten, also für den Abbau der FODMAPs und den Aufbau von Aromen im Teig.

Bei der Bewertung der Hefe lohnt sich aber auch ein Blick auf ihre industrielle Produktion. Als Nährstoff für die Vermehrung der Hefekulturen wird ihnen die vorher geklärte und bearbeitete Melasse hinzugefügt. Eine Alkoholsonde verhindert dabei, dass die Hefezellen über mehr Glucose als Sauerstoff verfügen und so eine unerwünschte alkoholische Gärung stattfindet. 125 bis 150 Kilogramm Melasse sind nötig, um 100 Kilo Hefe herzustellen. Das ergibt einen Jahresbedarf von bis zu 300.000 Tonnen Melasse.

Nach mehreren Fermentations-Stufen, die sich über etwa zwei Tage erstrecken, wird die Hefe mit einer Zentrifuge abgeschöpft, gründlich gewaschen und konzentriert. So entsteht flüssige Hefemilch, die in großen Tanks verkauft oder zu Hefeextrakt, Trockenhefe und Co. weiterverarbeitet wird.

Dabei filtert man die Feststoffe der Flüssighefe. Die dadurch entstandenen Hefebrocken können zu Trockenhefe gepresst oder mit einer weiteren Trocknungsstufe zu Granulat verarbeitet werden.

Die konventionelle Hefe-Herstellung birgt erhebliche Umweltbelastungen. Das beginnt schon mit der Melasse. Sie ist zwar ein hervorragender Nährboden für Hefepilze, allerdings fühlen sich auch unerwünschte Bakterien in dem Zuckersirup wohl. Daher werden Chemikalien wie Schwefelsäure zum



Reinigen oder Natronlauge zum Neutralisieren eingesetzt, um die Melasse von Erregern zu befreien.

Während der eigentlichen Produktion kommen chemische Nährlösungen zum Einsatz. Denn Hefen benötigen neben Zucker unter anderem Stickstoff für die Eiweißbildung, Phosphor zur Unterstützung der Zellatmung, Mineralstoffe und Spurenelemente. Daneben wird synthetisches Öl gegen das Schäumen der Hefe verwendet, um den Produktionsprozess nicht zu unterbrechen.

All das möchte man im Endprodukt nicht haben. Daher müssen all die Zusätze gründlich herausgewaschen werden. So landen sie – zusammen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln der Produktionsanlage – in großen Mengen im Abwasser. Am Ende verschlingt die Abwasserreinigung 40 Prozent der Produktionskosten von industrieller Hefe. Nur 60 Prozent der Kosten entfallen auf die eigentliche Herstellung.

Für eine Tonne Hefe fallen 75 Kilogramm Ammoniaklösung, 15 Kilogramm Schwefelsäure, 11 Kilogramm Phosphorsäure,

Mit dem Hefezopf ist dem Triebmittel ein eigenes Backwerk gewidmet

Auch Hefeteige können mit langer Gare bekömmlich und aromatisch sein



4 Kilogramm Magnesiumsulfat sowie 10 Kilogramm Reinigungs- und Desinfektionsmittel an. Das macht mehr als 10 Prozent des Hefegewichtes an schwer abbaubaren Stoffen.

Bio-Hefe ist eine ökologische Alternative. Hier kommt, wie bereits vor der Knappheit im Zuge des Ersten Weltkrieges, wieder Getreide als Zuckerlieferant für die Hefezellen zum Einsatz. Im Gegensatz zu Melasse liefert es genügend Stickstoff und benötigt nur selten hinzugefügte Nährstoffe. Wenn dies der Fall sein sollte, wird bei Bio-Hefe anstelle synthetischer Zusätze Molke oder Bierhefe verwendet. Das Schäumen der Hefe verhindert Bio-Sonnenblumenöl. Am Ende erübrigen sich Waschen und radikale Reinigung der Produktionsanlagen, da keine synthetischen Hilfsstoffe zu entsorgen sind.

Mit dem bis zu zehnfachen hat Bio-Hefe aber auch ihren Preis. Zum einen ist das benötigte Getreide weitaus teurer als Melasse. Zum anderen wird ein geringerer Ertrag an Hefe erzielt, da sie weniger Zuckerstoffe aus dem Getreide zieht und ihr Wachstum länger dauert. Das erklärt den Preisunterschied.

Am Ende ist es wie so oft im Leben eine Abwägungsfrage. Kommerzielle Hefe macht vieles einfacher und schneller. Vor allem gibt sie Produktionssicherheit. Geschmacklich vielfältiger sind natürliche Hefen in Sauerteig, Lievito Madre oder Hefewasser, die das Brot zudem länger haltbar machen, billiger sind und die Umwelt nicht belasten. Mit Bio-Hefe gibt es inzwischen wenigstens einen Kompromiss. 🍞

Mit Hefevorteigen die **Qualität** steigern Text: Manfred Schellin

Es muss nicht immer sauer sein



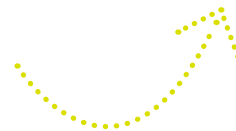
Das Backhandwerk kennt verschiedene Hefe-Vorteige. Polish, Biga, Sponge, Pate Fermentee. Was aber zeichnet sie aus? Ist ihr Einsatz eher Glaubens- oder Geschmacksfrage? Das Thema birgt jedenfalls eine Menge Potenzial zur Steigerung der Qualität sowie zur Vereinfachung von Abläufen. Wichtig ist der richtige Weg der Entscheidungsfindung.

Im Grunde ist so ein Vorteig ja sehr simpel. Mehl wird mit Wasser und Hefe zusammengebracht und bei Temperaturen zwischen etwa 4°C und 20°C stehen gelassen. Aber im Simplen schlummert oft eine ungeahnte Vielfalt. Denn bei Hefevorteigen lässt sich mit vielen Faktoren spielen:

- Mehlsorte (Getreide, Ausmahlgrad)
- Temperatur
- Wassergehalt (TA)
- Hefekonzentration
- Salzgehalt
- Fermentationsdauer
- Anteil am Hauptteig



Mit einem eigenen Signatur-Brot, in dem der Vorteig seine Vorteile ausspielen kann, macht man sich unverwechselbar



Durch unterschiedlichen Führungsparameter lassen sich unterschiedliche Vorteigcharaktere erzielen. Bekannt sind sie unter verschiedenen Namen wie Poolish oder Biga, verbunden oft mit Traditionsrezepten aus europäischen Ländern. Sie passen mehr oder weniger gut in die Abläufe einer Bäckerei. Warum aber sollte man sich für einen Hefevorteig entscheiden?

Wenn man die Vor- und Nachteile nüchtern zählt, könnte man sich die Prozedur sparen. Aber häufig reicht es eben nicht, Punkte zu zählen. Gewichtung tut Not. Der Punkt Qualitätsverbesserung bringt in diesem Fall einen so entscheidenden Schub, dass sich der Aufwand sicher lohnt.

Einem bestimmten Hefevorteig den Vorzug zu geben, ist Finetuning, um einem Gebäck tatsächlich den letzten Schliff zu verleihen, es so gut zu machen, dass Kundinnen und Kunden genau deswegen treu bleiben, der Lokalredakteur auf genau diesem herausragenden Gebäck herumreitet – und die Bäckerei zum Stadtgespräch wird.

Also geht es an die Eingrenzung.

1. Säure oder Hefe?

Braucht es eine natürliche Säure im Gebäck und eine schlanke Rezeptur, ist ein Hefevorteig nicht notwendig. Ein fachlich guter Umgang mit milden bis kräftigen Sauerteigen verhilft der ungleich größeren

NACHTEILE

- komplizierteres Rezept
- zeitintensiver
- keine Versäuerung



VORTEILE

- Individualisierung
- Qualitätsverbesserung (Geschmack, Haltbarkeit durch Vorverquellung)

Gruppe der Gebäcke, die durch einen Säureeinsatz profitieren, bereits auf ein höheres Niveau.

Gebäcke ohne Säure (Hefekuchen, Kleingebäck, Baguettes, Toastbrot, sehr milde Mischbrote), die ihre wertvollen, komplexen Mehl- oder Fermentationsaromen herausstellen wollen, profitieren von Hefevorteigen. Ja, auch diese Gebäcke lassen sich mit milden Sauerteigen herstellen. Aber darum soll es hier nicht gehen.

2. Das Substrat

Der nächste Schritt ist die Wahl des Substrates, also des richtigen Getreides für den Vorteig. Die Wahl der Weizen-, Roggen- oder Dinkelsorte für die Fermentation bestimmt erheblich über Geschmack, Krumenstruktur und Saftigkeit des Brotes. Wahrgenommen wird es von Kunden als Aroma, Mundgefühl und Haltbarkeit.

3. Ausmahlgrad

Mit der Grobheit der zu fermentierenden Getreide-Partikel werden Abbaugeschwindigkeit und das Mundgefühl der Krume bestimmt. Grobe Partikel (Schrote, Flocken, angequetschtes Korn) fermentieren langsamer, feine Mehle doppelt bis dreimal so schnell. Hohe Schalenanteile binden Wasser und Säure (eventuell aus anderen Vorteigen ins Rezept eingetragen).

Dunkle Mehle fermentieren schneller, durch das konzentrierte und ständig nachgelieferte Nahrungsangebot für die Hefen. Sie bringen komplexe, erdige Aromen als geschmackliches Statement ins Gebäck. Deutlicher als



Welcher Vorteig verwendet wird, kann in Abhängigkeit von Produktionsabläufen entschieden werden



Mit einer TA zwischen 180 und 220 ist der Poolish ein flüssiger Vorteig

helle Mehle, die eher im fruchtigen, unterschwelligeren Bereich liegen und die Fermentations-Aromen der jeweiligen Hefe hervorheben. Denn auch da gibt es Unterschiede.

Beispiel: Roggenaromen harmonisieren ausgezeichnet mit Birne. Ein Roggenpoolish in einem Birnenfruchtbrot (oder -Hefekuchen) ist immer ein Gewinn.

Biga wird mit einer TA von 145 bis 165 fest geführt



4. Wassergehalt

Biga ist ein fester Vorteig (TA zirka 145-165) aus Italien. Im Herkunftsland werden die Mikroorganismen im Biga nicht näher klassifiziert. Deshalb wird auch ein mit Lievito naturale (natürliche, „wilde“ Hefen) geführter fester Vorteig als Biga gesehen. Obwohl er gegenüber dem Hefevorteig eine ganz andere Aromatik entwickelt und sich je nach Kulturansatz und -dauer auch leichte Säure anreichern kann. Reifezeiten und -temperaturen



Feste Vorteige lassen sich besser mit dem Hauptteig mischen, wenn auch dieser zunächst fest geführt wird

variieren in großem Maß und können deshalb einfach an die Betriebsabläufe angepasst werden.

Sehr feste Vorteige erfordern ein angepasstes Vorgehen beim Teigmachen. Um sie im Hauptteig lösen zu können, muss zunächst auch dieser recht fest geführt werden. Also ist Schüttwasser zurückzuhalten und langsam hinzuzugeben, wenn der Biga homogen verteilt ist. Alternativ ließe sich der Biga zuvor im Schüttwasser auflösen.

Der Poolish ist in etwa das Gegenteil des Biga. Mit einer TA zwischen 180 und 220 ist er ein eher flüssiger Vorteig. Die Abbaugeschwindigkeit ist bei gleichen Temperaturen aufgrund des größeren Anteils an freiem Wasser entsprechend schneller als bei Biga oder Pate Fermentee. Sein Verarbeitungszeitfenster demzufolge kleiner. Das Mischen unter den Hauptteig hingegen ist deutlich einfacher. Teige dieser Konsistenz sind zudem pumpbar, das macht sie für große Bäckereien interessant.

5. Salz

Grundsätzlich kommen Vorteige ohne Salz aus. Beim Pate Fermentee ist das anders. Traditionell wurde in Frankreich nicht abgebackener Baguette-Teig dem nächsten Hauptteig zugemischt. Auf diese Weise ließen sich Rohstoffe vollständig verbrauchen. Die Geschmacksverbesserung war gar nicht primäres Ziel, man nahm sie aber natürlich gerne mit. Seine Eigenschaften machen den bereits gesalzenen Pate fermentee innerhalb der hefegeführten, unversäuerten Vorteige zur ersten Wahl – geschmacklich ebenso wie verarbeitungstechnisch.

Er hat eine hohe Verarbeitungstoleranz, ist gekühlt bis zu 36 Stunden haltbar. Die Maschinengängigkeit wird verbessert, der Salzgehalt muss nicht angepasst werden, egal, ob man 15 oder 30 Prozent zugibt.

6. Vorteig-Anteil

Der Vorteiganteil wird bestimmt durch den Abbaugrad des Vorteiges. Es gibt Rezepte, bei denen der Hauptteig zu

Anzeige

HAÜSSLER

**Holzbacköfen
Pelletbacköfen
Ladenbacköfen**

Komplett mit
Schamotte-
stein für die
optimale
Backqualität.



Halle 8
Stand 8D42

Tel. 07371/9377-0
www.backdorf.de





100% aus Vorteig besteht, zum Beispiel als Biga, dem noch etwas Wasser und Salz zugefügt werden. Solche Vorteige dürfen natürlich nicht überreif weiterverarbeitet werden.

Bei im Reifegrad ausgereizten Rezepten sind Brotfehler vorprogrammiert, wenn mit zu stark abgebauten Teigen weitergearbeitet wird. Als Aromageber taugen sie dennoch, wenn man im Hauptteig kleberstarke Mehle einsetzt, die solche Schwächen auffangen können. Völlig überreife Teige hingegen müssen schlicht entsorgt werden. Sie liefern nicht nur physische Brotfehler, sondern auch Fehleraromen. Je höher der Anspruch an das eigene Produkt, desto genauer muss gearbeitet werden.

Standardmäßig rechnet man bei reifen Vorteigen, die noch nicht zusammengefallen sind, zwischen 25 und 30% der Teigmenge. In diesem Rahmen spielen sie ihre Vorteile voll aus.



Im französischen Baguette kommt oft ungenutzter Teig vom Vorteig zum Einsatz – Pate Fermentee

Innerhalb der Familie der Hefe-geführten Vorteige steht eine große Bandbreite an Geschmacksvarianten zur Verfügung. Sie sind starke Werkzeuge, mit denen man sich von Mitbewerbern unterscheiden kann – mit säurearmen, aromareichen Broten.

Dabei ist der erste Schritt der wichtigste: Der Einsatz eines beliebigen Vorteiges bringt die Qualität des entstehenden Gebäcks bereits so weit nach vorn, dass sich die zweite Frage (welcher?) gerne den Arbeitsabläufen in der Produktion unterordnen lässt.

Wer den Anspruch hat, wirklich ein in allen Belangen ausgereiftes High-End-Produkt mit vielen Versuchs- und Entwicklungsschleifen entstehen zu lassen, kann und muss sich aller Möglichkeiten bedienen. Dazu zählen dann auch der genaue Reifegrad und die Mehlauswahl bis hin zur Weizen- oder Roggensorte.

Wer auf diesem Level ankommt und ein ausentwickeltes Brot anbieten kann, hat durch Handwerkskunst ein Brot entstehen lassen, das niemand kopieren kann. Es trägt die eigene Signatur. 🍞



Weizen-Emmer-Kruste

Sein genetischer Vorgänger Emmer peppt den Weizen in diesem Brot geschmacklich auf. Ausreichend Zeit für Verquellung und Gare sorgt ebenso für eine gute Wasserbindung wie für eine hohe Bekömmlichkeit. 0,8% Hefe genügen diesem schmackhaften Brot.

Vorteig

- ▶ 3,300 kg Emmermehl Vollkorn
- ▶ 2,800 kg Wasser
- ▶ 0,030 kg Hefe

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 28°C, fallend auf 4°C
Teigruhe: 1 Stunde im Raum, dann 1 bis 2 Tage im Kühlhaus

Autolyseteig

- ▶ 6,650 kg Weizenmehl 550
- ▶ 4,500 kg Wasser

Kneten: 4 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 30°C
Teigruhe: 1 Stunde im Raum

Hauptteig

- ▶ 11,150 kg Autolyseteig
 - ▶ 6,130 kg Vorteig
 - ▶ 0,200 kg Salz
 - ▶ 0,050 kg Hefe
-
- 17,530 kg Teig

Kneten: 2 Minuten langsam, 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 22°C
Teigruhe: 2 Stunden

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 850 g
- ⦿ Teigstücke rundwirken und im Gärkorb etwa 1 Stunde zur Gare stellen

Backen

Schwaden: normal, nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250°C, fallend auf 230°C
Backzeit: 45 Minuten ■

Rezept: Sebastian Marquardt
Foto: Andrea Thode



Ruchbrötchen

Ehrliche Brötchen – aus guten Rohstoffen und ohne Backmittel. Trotzdem wattig weich und unglaublich schmackhaft. Diese Brötchen sind ein Highlight auf dem sonntäglichen Frühstückstisch. Als solche sollten sie auch zelebriert werden.

Vorteig

- ▶ 5,000 kg Weizen-Ruchmehl
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,060 kg Hefe

Kneten: 5 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 16 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 8,060 kg Sauerteig
- ▶ 5,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 4,000 kg Milch (3,8% Fett)
- ▶ 0,500 kg Butter
- ▶ 0,200 kg Honig
- ▶ 0,200 kg Malz (inaktiv)
- ▶ 0,200 kg Salz

- 18,160 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam, 4 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 90 Minuten

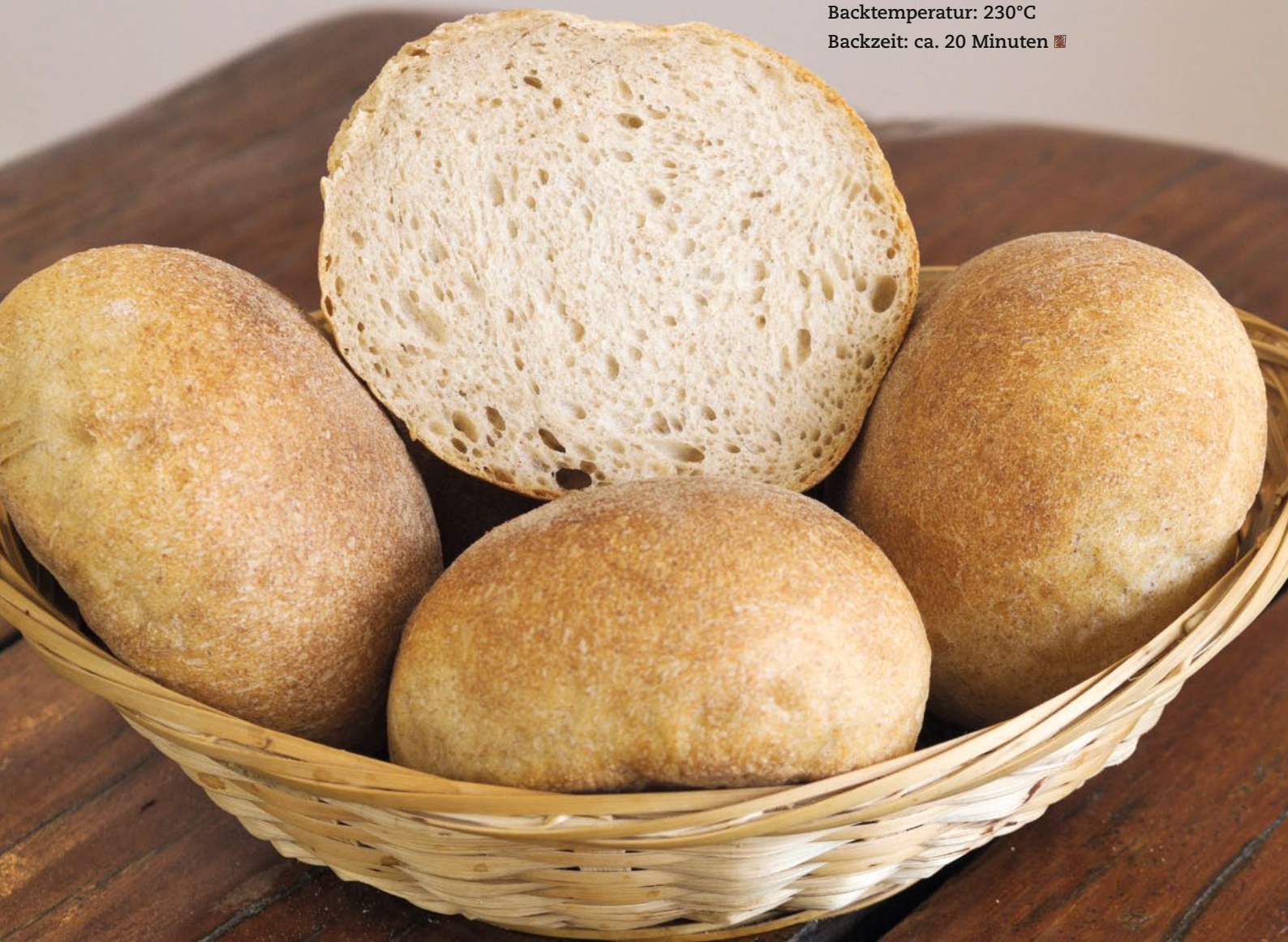
Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 90 g
- ⦿ Teigstücke rundwirken und 45 Minuten zur Gare stellen (volle Gare)

Backen

Schwaden: normal, nach 3 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 230°C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Rezept: Sebastian Marquardt
Foto: Jan Schnare



Im Abo günstiger

1 Jahr Brot
für € 50

pro

Im Abo

€ 29,20 sparen

Brot
pro

040/42 91 77-110

service@brot-pro.de • www.brot-pro.de/abo

Das Abo bringt Ihnen ab der nächsten Ausgabe BROTpro viermal jährlich frei Haus. Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt in Deutschland, Österreich und der Schweiz EUR 50,00 (statt EUR 79,20 bei Einzelbezug; Auslands-Abo: EUR 70,00). Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können das Abonnement aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte, aber noch nicht erhaltene Ausgaben zurück.



Sauerteig für **süße** Gebäcke

Teig, süß-sauer

Süße Teige können eine Herausforderung sein. Das Problem ist, dass Zucker den Hefen Wasser raubt und dadurch die Gärung erschwert und verlangsamt. Um diesem Problem zu begegnen, gibt es im Handel Hefe mit der Bezeichnung „osmotolerant“. Was aber ist, wenn man süßes Brot mit Sauerteig als Triebmittel zubereiten will? Die Experten von Modernist Bread sind dem nachgegangen.

Wir hatten nicht wenige Schwierigkeiten bei unserem Versuch, ein süßes Brot mit einem traditionellen Sauerteig herzustellen, und fragten uns ob es möglich ist, einen Sauerteig zu entwickeln, der speziell für süße Teige geeignet ist.

Die Antwort war ein klares Ja, und mit diesem osmotoleranten süßsauren Sauerteig konnten wir tolle Brote backen, die sowohl süß als auch säuerlich schmeckten. Er gehört zu den wichtigsten Entdeckungen, die wir bei der Arbeit an unserem Buch machten.

Angesetzt wird der flüssige Sauerteig mit 100% Wasser (21°C), 100% Brotmehl, 35% normalem Flüssigsauer-Anstellgut und 20% Zucker. Wer nicht oft osmotoleranten Sauerteig benötigt, kann einen einfachen Mehl-Wasser-Sauerteig aufbewahren und dann als Anstellgut für einen osmotoleranten Sauerteig verwenden. Er ist nach zwei Tagen gebrauchsfertig.

Schritt 1

Alle Zutaten in einen Behälter geben und rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Schritt 2

Den Behälter dicht verschließen und bei 21°C stehen lassen. Nach 12 Stunden ist ein osmotoleranter Sauerteig entstanden.

Schritt 3

75% des Sauerteigs abnehmen und den Rest mit 100% Brotmehl, 100% Wasser und 20% Zucker auffrischen.

Schritt 4

Den Sauerteig weitere 12 Stunden im geschlossenen Behälter bei 21°C zur Reife stellen. Der Sauerteig ist danach ziemlich aktiv und enthält viele Gasbläschen.

Schritt 5

Die Schritte 3 und 4 dreimal wiederholen. Zirka 60 Stunden nach dem Ansetzen ist der osmotolerante flüssige Sauerteig gebrauchsfertig.



Die Zugabe von 20% Zucker beschert einen triebstarken süßsauren Sauerteig

Man kann dasselbe Prinzip auch für einen festen süßsauren Sauerteig anwenden. Dieser Sauerteig ist bestens geeignet für Panettone und spart viel Zeit im Vergleich zur herkömmlichen Methode. Dafür eine Mischung aus 100% Brotmehl, 65% Wasser (21°C), 35% flüssigem Sauerteig (normaler flüssiger Sauerteig als Anstellgut) und 20% Zucker abwägen und wie in den Schritten 1 und 2 beschrieben verarbeiten.

Dann 65% Sauerteig abnehmen und die restlichen 35% mit 100% Brotmehl, 65% Wasser und 20% Zucker auffrischen. Den Vorgang 48 Stunden lang alle 12 Stunden wiederholen. Dies ergibt insgesamt fünf Auffrischungen: das Ansetzen selbst und zwei Tage lang je zwei Fütterungen. Der feste osmotolerante Sauerteig ist nun gebrauchsfertig. Gefüttert wird er 12 Stunden vor der Weiterverarbeitung in einem Teig. 🍞

MODERNIST BREAD

Dieser Text ist ein Vorabdruck aus dem Kompendium Modernist Bread, das im Herbst dieses Jahres im Verlag "The Cooking Lab, LLC" auf deutscher Sprache erscheint und bisher nicht da gewesene Einblicke in die Welt des Brotes und seiner Herstellung bietet.



Fest geführter süßsaurer Sauerteig eignet sich hervorragend für Panettone



Mehr **Wasser** im Teig

Schlückchenweise

Schluck für Schluck – so macht man es in Frankreich. Und dabei ist nichtmal Wein gemeint. Vielmehr kommt aus dem Französischen eine Technik die es erlaubt, mehr Wasser im Brotteig zu binden. Bei der Bassinage wird es zu einem späteren Zeitpunkt in kleinen Mengen nach und nach dazugegeben.

Im Sinne einer saftigen offenen Krume und einer längeren Frischhaltung ist es wünschenswert, möglichst viel Wasser im Teig unterzubringen. Einher geht das in der Regel mit längeren Knetzeiten, die wiederum den Teig ungewollt erwärmen.

Aus dem Französischen kommt die Technik der Bassinage, die gleich mehrere Herausforderungen meistert. Zunächst wird Schüttwasser zurückgehalten. Entsprechend ist ein festerer Teig das Ergebnis, in dem sich das Glutengerüst schneller – also innerhalb kürzerer Knetzeit – aufbaut.

Das Klebergerüst hat nun die Möglichkeit, neu hinzukommendes Wasser schneller und effizienter aufzunehmen. Um es dabei nicht zu überfordern, wird die Flüssigkeit aber nach und nach in kleinen Portionen zugegeben. Auf diese Weise lässt sich zudem die Temperatur des Hauptteiges nachträglich steuern, indem das Schüttwasser entsprechend kalt oder warm zugegeben wird.

Gefordert ist dabei aber die Konzentration des Teigmachers auf den Teig. Auge und Ohr verraten, wann der Teig an seine Grenzen



Bei der Bassinage wird Schüttwasser zunächst zurückgehalten und später in kleinen Schlucken zugegeben

kommt. Manch ein Bäcker reizt den Grenzbereich voll aus. Da wird dann am Ende nicht mehr aus der Kanne geschüttet, sondern nach und nach per Hand Schluck für Schluck Wasser in den Kessel gegeben, bis der Teig sein Optimum erreicht hat. 🍷

Haltbarkeit und Saftigkeit der Krume lassen sich mit der französischen Technik optimieren





Französisches Landbrot

Für den Klassiker Pain de Campagne hat jede Bäckerei ihr eigenes Rezept. Grundregel nur: Es ist ein Weizenbrot mit Roggenanteil. Diese Version ist besonders rustikal und passt mit kräftigen Aromen perfekt in den Winter.

Sauerteig

- ▶ 2,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,850 kg Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 0,850 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 3,400 kg Wasser
- ▶ 0,350 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 30°C, fallen auf 23°C
Teigruhe: 16 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 7,950 kg Sauerteig
- ▶ 3,400 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,600 kg Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 0,850 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 3,850 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz
- 18,305 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 2 Stunden

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 1.100 g
- ⊙ Teigstücke rundwirken und im Gärkorb etwa 45 Minuten zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur:
250°C, fallend auf 220°C
Backzeit: ca. 50 Minuten ■



Herausforderung Teigtemperatur

Eiszeit im Teig

Text: Ulrich Fuisting

Heiße Sommer werden künftig eher häufiger als seltener zu genießen sein. In Bäckereien ist das eine Herausforderung. Warme Rohstoffe ergeben warme Teige, Gegenmaßnahmen stoßen oft an ihre Grenzen. Am Ende kommt Eis in den Teig, was eigentlich wenig wünschenswert ist. Man kann das Problem aber technologisch wie auch handwerklich lösen.

Gerade bei Brötchen- und Brezelteigen, aber auch bei vielen anderen Rezepturen ist die Einhaltung der idealen Teigtemperatur entscheidend. Im Sommer erreicht man sie oft nur mit Eiszugabe. Die aber beeinflusst den weiteren Produktionsprozess wie auch die Qualität des Endproduktes eher negativ. Auch wenn Größe und Vielfalt von Eismaschinen auf Bäckerei-Fachmessen augenscheinlich zunehmen, ist die Zugabe von Kälte auf diesem Weg eher ein Kompromiss.

Jedem Teig tut es gut, wenn ihm bereits in der ersten Quellphase das komplette Wasser in flüssiger Form zur Verfügung steht. Eis aber muss sich beim Kneten erst auflösen. Je länger das in der Quellphase dauert, desto weniger Wasser wird im Teig gebunden. Die Teigausbeute sinkt.

Es ist zudem nicht ausgeschlossen, dass sich Scherbeneis durch unsachgemäße Zugabe unter der Knetspirale sammelt und einen veritablen Schaden an der Knetmaschine verursacht. Die Spirale kann durch das Scherbeneis aus der Verankerung geschoben werden.



Der Sinn von Kaltwasseranlagen steht und fällt mit ihrer Dimensionierung

Nicht zu verachten sind die Energiekosten. Um die Temperatur von einem Liter Wasser um ein Grad Celsius zu verändern, bedarf es einer Kilokalorie. Den Aggregatzustand bei 0°C von flüssig auf fest (Eis) zu ändern, erfordert dieselbe Energie wie die Erwärmung von Wasser von 0° auf 80°. Die Investitionskosten von Eisanlagen sind entsprechend nur die eine Seite der Medaille, die folgenden Energiekosten die andere.

Will man das Dilemma auflösen, ist eine ganzheitliche Betrachtung der Prozesse unabdingbar. Es gibt innerhalb derer schließlich mehrere Möglichkeiten, einer übermäßigen Eiszugabe entgegenzuwirken.

Kaum im Fokus steht dabei die Silotechnik. Sie aber ist einer der Hauptgründe für zu warme Teige.

Die Mehrheit der Silos arbeitet mit belüfteten Filzböden, Gebläsen und Mehltransport via Druckluft. Komprimierte Luft aber erhitzt sich. Wenn man mit einer Luftpumpe einen Fahrradreifen aufpumpt, wird die Pumpe unten sehr warm. Nämlich dort, wo die Luft am stärksten komprimiert wird. Beim Transport per Druckluft beträgt die Erwärmung des Mehls dadurch bis zu 11°C. Das macht sich am Dosierpunkt bemerkbar.

Technologisch ist die Zugabe von Scherben eis eigentlich nicht wünschenswert



Mittels entsprechender Sandstrahltechnik lassen sich Silos bis aufs letzte Kilogramm leeren



Wenn die Temperaturen steigen, kommt der Eisbereiter ins Spiel, um den Teig zu kühlen



In entsprechenden Vorteiganlagen lassen sich die Teige kühlen. So regulieren sie auch die Hauptteig-Temperatur

Diese Technologie ist seit 40 Jahren Standard, aber eigentlich nicht mehr Stand der technischen Möglichkeiten. Auch aus hygienischen Gründen erscheint dieser Weg des Mehltransportes alles andere als sinnvoll.

Da diese Systeme generell nicht ganz geschlossen, also nicht komplett dicht sind, tritt immer wieder Mehl aus. Feiner Mehlstaub verbreitet sich, ist dabei alles andere als gesundheitsfördernd und verschmutzt die Produktion. Der Reinigungsaufwand dieser Systeme ist groß, weil sich immer wieder Mehlnester bilden, die verklumpen und Schimmel bilden können.

Die oft aus Segmenten zusammengeschrubten Silos sind zudem anfällig für Störungen. Und wenn der Mehllieferant dann immer wieder die letzten Kilos Mehl aus dem Lieferfahrzeug drückt, obwohl das Silo eigentlich bereits voll ist, dann bleiben Schäden auf Dauer nichts aus.

Eine hygienischere Alternative sind geschlossene Systeme, die zudem das Mehl nicht erwärmen. Sie transportieren es mittels Vakuumpumpe. Wenn im Silo 27°C herrschen, hat das Mehl in solchen Anlagen auch am Dosierpunkt eine Temperatur von 27°C.

Das Investitionsvolumen für eine solche Anlage ist zugegebenermaßen wesentlich höher. Allein die erforderlichen Materialstärken müssen wesentlich höher sein, damit das Silo nicht aufgrund des Unterdrucks implodiert. Dafür hat es eine längere Lebensdauer.



Vakuumpumpen sorgen für Mehtransport ohne Erwärmung

Auf der Haben-Seite stehen geringere Reinigungs- und Energiekosten, weil die Eiszugabe entfällt. Auch die Prozesssicherheit wird gestärkt. Die Bauweise dieser Anlagen kann nur als sehr massiv bezeichnet werden.

Generell sind Silos für den Vakuumtransport rund, aus Edelstahl und von innen mit einer speziellen Technologie so gesandstrahlt, dass man auf der Innenseite der Silooberfläche einen lotusähnlichen Effekt erzielt. Als preisliche Alternative kommen Rundsilos aus Polyester in Betracht. Die speziell gesandstrahlten Edelstahlsilos wie auch die runden Polyestersilos verringern den Reinigungsaufwand erheblich, da das Silo komplett entleert werden kann. Der Mehtransport hat also nicht nur technologische Vorteile, er erhöht das Level der Hygiene und bietet dem Betrieb maximale Prozesssicherheit.

Falsch dimensionierte Kaltwasseranlagen können auf dem Weg zu einer hohen Gebäckqualität und zu einer optimalen Prozesssicherheit ebenfalls ein großes Hindernis

darstellen. Sie sind eigentlich ein probates Mittel, um Teige auf richtige Temperaturen zu konditionieren. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass sie oft zu klein dimensioniert, falsch aufgestellt und nicht richtig gewartet werden.

Was die Dimension betrifft, so kann man den Betrieben kaum einen Vorwurf machen. Viele Anbieter-Informationen schaffen mehr Verwirrung als Orientierung. Da wird mit Minimal- und Maximalwerten, Wassertemperaturen bei definierter Verbrauchsmenge, Dauerleistung, Stundenleistung oder ähnlichen Werten argumentiert. Übersichtlich ist das selten. Und plötzlich ist Hochsommer und die Kaltwasseranlage kommt schnell an ihre Kapazitätsgrenzen. Die technologisch eigentlich nicht gewollte Eiszugabe muss erhöht werden.

Dabei ist die Berechnung zur Dimensionierung einer Kaltwasseranlage im Grunde einfach. Ziel ist eine konstante Temperatur von 1°C am Dosierpunkt. Auch im Hochsommer, denn alles andere ist ein schlechter Kompromiss.

Zwei Faktoren sind nötig: Die Temperatur des Leitungswassers sowie die maximale Menge benötigter Schüttflüssigkeit pro Stunde. Es gilt dann die Formel:

Benötigte Literzahl pro Stunde x Eingangstemperatur / 860 = benötigte KW Kälteleistung (860 ist der Energiefaktor, denn 860 Kilokalorien entsprechen zirka einer Kilowattstunde Strom)

BEISPIEL

Es werden 300 Liter pro Stunde benötigt. Die Eingangstemperatur des Wassers beträgt 18° Celsius. Also $300 \times 18 / 860 = 6,27$ KW (gerundet 6,5 KW erforderliche Kälteleistung).

Solche Anlagen verfügen idealerweise über eine Zirkulationsleitung bis zum Dosierpunkt und einen Puffertank. Wird sie rechtzeitig gestartet, steht schon bei der ersten Teigherstellung ausreichend kaltes Wasser zur Verfügung.

Der Standort eines Kaltwassergerätes ist mit Bedacht zu wählen. Kälteanlagen, die sehr viel Wärme in die Peripherie abgeben, haben nichts in Lager- und Produktionsräumen zu suchen. Zudem ist ein relativ staubfreier Standort wichtig, damit die Anlage atmen kann. Verstaubte Kühlrippen schmälern die Leistungsfähigkeit.

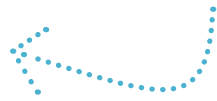
Nicht mehr zeitgemäß sind Salzsoleanlagen. Dort ermöglicht Salz eine Wassertemperatur auch unter 0°C. Der technische und damit verbunden auch der finanzielle Aufwand für diese Anlagen ist immens. Praktikabel sind sie nur, wenn man sonst kein Salz im Prozess benötigt, zum Beispiel zur Haltbarmachung von Quell-, Brüh-, Röst- oder Kochstücken. Wo mit derlei Nullteigen gearbeitet und mit Salz stabilisiert wird, ergibt diese Alternative keinen Sinn mehr.

Seit einiger Zeit gibt es auch so genanntes Quelleis. Damit verhält es sich ähnlich. Das Eis besteht aus Salzwasser, verflüssigt sich daher sehr schnell bei der Zugabe in den Teig. Aber auch hier gibt es den Konflikt mit anderweitig benötigtem Prozesssalz. Zudem muss bei dieser Lösung immer die gleiche Menge an Schüttwasser-Salz-Gemisch zugegeben werden. Sonst variiert die Salzzugabe bei jedem Teig, was die Prozesssicherheit negativ beeinflusst.





Anlagen mit Vakuum-Technologie müssen deutlich massiver sein. Das macht sie aber auch robuster



Wenn plötzlich weniger kaltes Wasser zugegeben werden muss, ist Gegensteuerung notwendig. Entweder mit Warmwasser oder einer Reduzierung der Salzsole. Wenn deren Menge aber verringert wird, muss eine weitere Salzzugabe neu berechnet werden. Viele Rezeptursteuerungen verweigern da ihre Dienste.

Viel hängt bei der Lösung der Herausforderung Teigtemperatur natürlich von der Größe und Ausstattung des Betriebes ab. Je weniger Technik vorhanden ist, desto aufwändiger sind die notwendigen Maßnahmen. Wenn weder Silo noch Kaltwasseranlage oder Eisbereiter vor Ort sind, müssen Mehl und Wasser manuell gekühlt werden. Leitungswasser hat in der Regel eine Temperatur zwischen 14 und 19°C. Um kalte Teige auch im Hochsommer herstellen zu können, muss dann das Kühlhaus herhalten, wo Wasser und Mehl runtergekühlt werden.

Dabei ist zu beachten, dass Mehl im Vergleich zu Wasser eine wesentlich schlechte Wärmeleitfähigkeit besitzt. Entsprechend muss das Mehl rechtzeitig kalt gestellt werden, damit der gewünschte Effekt erzielt wird.

Auch handwerklich kann man dem Temperatur-Thema begegnen. Zum Beispiel mit Vorteigen. Sie wirken sich positiv auf den Geschmack, Teigausbeute, Gebäckvolumen und Frischhaltung aus. Selbst die Backmittelzugabe kann bei Brötchen verringert werden. Auch hier ist ein reproduzierbarer Prozess sehr wichtig. Wenn der nämlich stimmt, kön-

nen Vorteige zur längeren Verarbeitungstoleranz nach der Reifezeit gekühlt werden. Sie helfen dann ebenfalls dabei, die Eiszugabe im Hauptteig signifikant zu reduzieren.

Eine andere Möglichkeit ist die Quellknetung, um die Kneterwärmung zu begrenzen. Viel zu oft werden Teige zu kurz langsam und zu lange zu schnell geknetet. Wenn die Möglichkeit besteht, sollte man Teige möglichst lange langsam und nur kurz schnell kneten. Man nennt das auch Quellknetung. Der Teig erwärmt sich weniger stark und ist am Ende kälter als ein Teig, der nur kurz langsam und lange schnell geknetet worden ist. Auch wird etwas mehr Wasser im Teig gebunden. Ein positiver Nebeneffekt. Notwendige Investition: Zeit.

In diesem Thema stehen angesichts der Klima- wie auch der Energiekosten-Entwicklung noch Innovationen bevor. Serienreif ist bislang keiner der Ansätze. Ideen wie Trockeneis oder Kühlgase erscheinen allerdings wenig realistisch und praktikabel.

Aber auch ohne Science Fiction gibt es viele Stellschrauben, um die gewünschte Teigtemperatur zu erzielen und dabei auf die Zugabe von Eis zu verzichten. Auch wenn sich nicht alles sofort umsetzen lässt, so können die gewonnenen Erkenntnisse doch berücksichtigt werden, wenn die nächste Investition ansteht, um Prozesse zu verbessern, Produktqualitäten zu steigern und Energiekosten zu senken. Wichtig ist dabei immer die ganzheitliche Betrachtung. ■




Unter widrigen
Umständen wird im
ukrainischen Marinka
jeden Tag gebacken

Backen an der Frontlinie

Text: Lily Hyde

 www.lilyhyde.com

Fotos: Olya Morvan

 www.olyamorvan.fr

Es ist eine ganz kleine Tasse: Gelb, mit blauen Punkten, die Farben der ukrainischen Flagge. Aber für Elena ist sie ein Stück Geschichte. Eine Erinnerung an beinahe 30 Jahre Arbeit und an den Tag im Sommer 2014, an dem sie endete. Als eine Artillerie-Granate in der Brotfabrik einschlug, in der sie ihr Leben lang gearbeitet hatte, in Marinka, im Osten der Ukraine.



Inzwischen steht die Tasse auf einem Tisch, neben einer orthodoxen Ikone, in Marinkas kleiner Bäckerei. Eine Überlebende im andauernden Krieg in der Ost-Ukraine. „Lange nach dem Bombardement gingen wir zurück zur Fabrik“, erzähle Elena, „und ich sah meine Tasse dort und weinte. Mein Schemel war auch noch da und die Ikone. Unsere Ikone. Wir hatten einen Tisch in der Backstube, so wie jetzt auch, und da stand sie immer.“

Elenas neue Backstube befindet sich in einem früheren Supermarkt in Marinkas Zentrum, einer „grauen Zone“ dieses Konfliktes, der

seit 2014 zehntausend Leben gekostet hat. Wiedererschaffen von den Mitarbeiterinnen mit dem verbliebenen Material der zerstörten Fabrik, eröffnet im März 2016 als gemeinnützige Bäckerei durch die evangelikale Dobra Vest Kirche. Sie ist die erste Firmengründung in der Zeit des Krieges, die Arbeit geschaffen hat und gleichsam ein Ruhepol zwischen Politik, Propaganda und der Gewalt, die Marinka zerstört hat. Zehntausend Menschen lebten hier vor dem Ausbruch des Konfliktes, heute geschätzt nur noch die Hälfte.

Es ist ein später Abend im Frühling. Der Raum hat keine Fenster, nur Wände in hellem Orange. Und so ist es schwer, die Zeit zu schätzen oder das Rattern der Artillerie und das Maschinengewehrfeuer zu hören, das draußen um 17 Uhr startet. Wegen der Schießerei bleiben die Mitarbeiter der Bäckerei bis zum Morgen hier. Zu gefährlich ist der Heimweg.



Die Bäckerinnen Elena, Olya und Antonina arbeiten während der Nachtschicht. Nach deren Ende können sie nicht heimgehen. Draußen ist es wegen der Schießereien zu gefährlich

Der Biskuit-Teig ruht gerade, die ersten Brot-Laibe sind im Ofen. Elena und ihre Kollegin Olya arbeiten zusammen mit der Schnelligkeit und Leichtigkeit jahrelanger Übung. Sie machen Pizza und Brötchen, die in Marinka und umliegenden Gemeinden knapp unter Marktpreis verkauft werden. Oder sogar verschenkt. An Menschen ohne Arbeit, Einkommen, Gas und Wasser, die Häuser und Familien an den Krieg verloren haben.

„Wir versuchen, etwas Leckerer für die Menschen zu produzieren. Du siehst ja, wie sie hier leben“, sagt Elena. „Wenn es eines Tages vorbei ist – und Gott weiß, jeder Krieg muss irgendwann enden – müssen wir ja irgendwie weiterleben.“ Im Juli 2014 tobte eine Schlacht zur Rückeroberung Marinkas von den durch Russland unterstützten Separatisten. Aber noch ist es nicht soweit. Und die Front verläuft durch den kleinen Ort.

Der größte Teil der Stadt ist wieder unter ukrainischer Kontrolle. Donezk, das große Zentrum der Region, liegt nur 6 Kilometer entfernt. Dort

gingen sie früher arbeiten oder zur Hochschule, zum Einkaufen, zum Spaß haben. Heute ist es die Hauptstadt der international nicht anerkannten Volksrepublik Donezk.

Die Frontlinie verläuft nordöstlich von Marinkas Zentrum und durchquert Wohnstraßen, die auf der Route nach Donezk liegen. Viele der Häuser, deren Fenster regelmäßig geflickt und dann doch wieder durch Schüsse und Explosionen zerstört werden, sind noch immer von Einheimischen bewohnt. Sie wollen nicht wegziehen. Oder können es nicht. Auch Elena lebt in einem dieser Häuser, zusammen mit ihrer schwangeren 29-jährigen Tochter Viktoria und ihrer Enkelin Veronika.

Der Krieg, der sich aus einem von Russland angeführten Aufstand gegen die Anfang 2014 installierte Regierung in Kiew entwickelte, wird oft als Konflikt zwischen dem russisch geprägten Osten der Ukraine und dem Europa zugewandten Westen des Landes beschrieben, zwischen Russland und der Ukraine, zwischen Sprache und Geschichte. Aber hier in der Bäckerei spricht Elena Russisch mit Olya, die auf Ukrainisch antwortet. So war es schon im Kindergarten, während ihrer gemeinsamen Schulzeit und später in der Brot-Fabrik. Sie sind gegenseitig Patinnen ihrer Enkel und lebenslange Freundinnen. Olya mit ihren rosa Wangen wirkt freundlich und macht irgendwie aus allem einen Witz. Elena wirkt rauher, ihre blauen Augen gucken traurig in die Welt. Sie zieht sofort eine



Mit dem, was sie bekommen, machen die Bäckerinnen, was möglich ist. Bei den Rezepturen macht die Not erfinderisch



Irina verkauft Brot auf dem lokalen Markt. Es ist billiger als in den normalen Läden, damit alle sich etwas leisten können



Schutzmauer hoch, wenn das Gespräch auf die letzten Jahre kommt, die geprägt waren von Trennung und Zerstörung.

„Wir alle haben unser Leben in Nachbarschaft zu Donezk gelebt“, sagt sie in einem offenen Moment. „Die halbe Stadt hat in Donezk gearbeitet und die Hälfte meiner Leute in der Brot-Fabrik kam von dort. Und jetzt sollen wir einander Feinde sein?“

Niemand aus der Bäckerei will seinen Nachnamen nennen. Die Stadt mag gut geschützt sein, überall patrouillieren ukrainische Soldaten oder Sicherheitsleute. Aber beinahe jeder in Marinka hat Familienmitglieder, die auf der anderen Seite leben oder arbeiten. Antonina, eine der Bäckerinnen, hat eine Tochter in Donezk. Oleg Tkachenko, der Pastor, dem die Bäckerei offiziell gehört, musste umziehen, nachdem die Separatisten die Dobra-Vest-Kirche 2014 besetzt hatten und einen anderen protestantischen Pastor töteten. Erst nach der Rückeroberung konnte er zurückkehren. Ein Nachbar von Elena hat drei Söhne, die auf der Seite der Volksrepublik Donezk kämpfen.

„Wie viele Familien sind zerbrochen, weil es plötzlich darum ging, wer für Russland ist und wer für die Ukraine?“, sagt Antonina: „Ich allein kenne zeh.“ Und Elena ergänzt: „Wir sind nur Menschen, keine Separatisten. Unsere Leute wollen doch einfach nur heimkommen. Die auf der einen Seite, die auf der anderen Seite – sie alle wollen doch einfach nur nach Hause gehen.“

Vor 2014 gab es in Marinka Läden, Banken, eine Molkerei, Fabriken für Tiefkühlkost und Tierfutter, ein Kinderheim und eine Brotfabrik, die 2.000 Laibe pro Tag produzierte. Aber die Schlacht 2014 zerstörte nicht nur die Großbäckerei, sondern im Grunde die gesamte Industrie und die Infrastruktur des Ortes. Gleichzeitig brach der rege Austausch mit Donezk zusammen. Gas, das dringend zum Heizen gebraucht würde, funktioniert noch immer nicht, die Wasserreinigung ist außer Betrieb. Lokale Fabriken und Institutionen sind nach wie vor zerstört. Das Kinderheim und die zerstörte Brotfabrik liegen außerhalb, sind besetzt von der ukrainischen Armee.



In der Kirche suchen sich Bedürftige Kleidung aus einer Hilfslieferung aus Deutschland



Trotz der widrigen Umstände müssen die Zahlen am Ende stimmen. Vor allem regelmäßige Dach-Reparaturen strapazieren das Budget



Oleg Tkachenko und andere Priester beten für den Frieden in Marinka

Die gemeinnützige Bäckerei produziert rund 1.500 Brote pro Woche. Dafür sind acht Leute beschäftigt: Bäcker, ein Fahrer, ein Leiter. Zwei Schulen mit insgesamt 300 Schülern, ein Kindergarten, eine Klinik und die militärisch-zivile Verwaltung geben noch Arbeit. Aber die große Mehrheit der verbliebenen Einwohner von Marinka lebt ausschließlich von Hilfsgütern. Jedes intakte öffentliche Gebäude ist ein Registrierungs- oder Verteilungs-Punkt für Treibstoff, sauberes Wasser, Dachmaterial und Fensterglas, Wohngeld, Lebensmittel-Pakete, Windeln, Medikamente, gebrauchte Kleidung.

Im Laden der Bäckerei trinken Soldaten und Hilfskräfte ihren billigen Instant-Kaffee. Zwischendurch kommen immer wieder

Leute rein und fragen nach kostenlosen Kartoffeln. „Seit einer Woche geht das schon so“, sagt eine Mitarbeiterin milde, „aber wir sind keiner der Verteilpunkte.“

Pastor Tkachenko, früher selbst erfolgreicher Firmengründer, erklärt, Ziel der Bäckerei sei es, Arbeit zu schaffen und gleichzeitig erschwingliches Brot zu produzieren. Gegen das „Essens-Gutschein-Syndrom“, wie er es nennt. „Es ist psychologisch traumatisch für die menschliche Würde, immer von Spenden zu leben“, sagt er. „Es ist schwer für diese Menschen, sich wieder aufzuraffen. Wie auch die Muskeln erschlaffen, wenn man sich nicht mehr bewegt.“

Arbeit ist – psychologisch wie ökonomisch – tatsächlich lebenswichtig für viele Menschen in Marinka. In ihrer industriell geprägten Region gibt es einen tief verwurzelten Stolz auf die harte Arbeit, die die Menschen hier immer leisten mussten. Die Sammlung des städtischen Museums (2014 zerbombt und geplündert) beinhaltet die Orden von 36 „Helden der sowjetischen Arbeit“.

„Wir brauchten doch all unser Leben lang nur Frieden, Arbeit und Gesundheit“, sagt Olya in der Bäckerei. „Mehr war für unsere Leute nicht nötig.“

Die Bäckerei musste schon Leute entlassen. Es waren mal 13. Doch Miete und Gehälter, nicht zuletzt die ständigen Dach-Reparaturen, gehen ins Geld. Pastor Tkachenko erwähnt Pläne für fünf weitere Bäckereien entlang der Front, eine Hühnerfarm und eine Bildungseinrichtung für Betriebswirtschaft. Aber es ist schwer vorstellbar, dass jemand hier investiert, wo niemand ein regelmäßiges Einkommen hat, Orte ständig unter Beschuss und teilweise unter Kriegsrecht stehen.

Seine eigene und ihr Netzwerk verbundener Kirchen sind seit Sommer 2014 an der Front aktiv. Weit vor den internationalen Hilfsorganisationen, deren Poster beinahe überall in Marinka hängen. Mitglieder der Kirchen transportierten Brot vom 150 Kilometer entfernten Sloviansk, bevor die Idee aufkam, direkt vor Ort zu backen und so die Transportkosten zu sparen. Die Kirche rief Elena an und bat sie, das in die Hand zu nehmen.

Da lebte sie mit Sohn und Schwiegertochter in Russland, wohin die beiden schon 2014, bei Ausbruch des Krieges, gegangen waren. „Was sollte ich in meiner Situation machen“, sagt sie, „ich hatte nichts zum Leben. Ein Jahr lang saß ich herum – mit nichts, nicht einem Cent.“

Ihr Sohn Maxim hatte ebenfalls nichts, was ihn in Marinka hielt. Als Elena auf ihrem Tablet nach einem Video der zerbombten Fabrik sucht, stolpert sie über den Film der Hochzeit ihres Sohnes im Sommer 2013. Es zeigt eine weiße Stretch-Limousine vor dem Wohnhaus der Braut. Elena sieht freundlich darin aus und deutlich jünger. „Das bin ich vor dem Krieg. Ich war schön damals“, sagt sie und klingt enttäuscht. Und Olya, in ihrer traditionellen Rolle der Spaßmacherin, scherzt mit dem Bräutigam in rauhem wie lustigem Ukrainisch.

Es ist ein Video wie aus einer anderen Welt. Niemand lebt mehr in dem Haus. Es steht in der Nähe von Kinderheim und Großbäckerei. Das Haus, das ihr Sohn 2014 auf Kredit gekauft und eingerichtet hat, befindet sich in der gleichen Gegend. Seine Frau und er hatten nie die Chance, darin zu leben. Stattdessen haben „Soldaten alles gestohlen“, sagt seine Schwester Viktoria. Sie kamen wegen Plünderung vor Gericht, nachdem eine Überwachungskamera sie in Maxims Auto fahrend gefilmt hat.

Nachdem die Kirche die Genehmigung der ukrainischen Armee erhalten hatte, kehrte Elena im Herbst 2015 zurück, um aus der Fabrik zu bergen, was noch zu bergen war. Die Motoren waren aus den Maschinen entfernt worden. „Wer?“, fragt sie, „wer stand da und hat



Aus dem Mangel versuchen die Bäckerinnen, leckeres Gebäck zu machen

sie genommen? Alles wurde zerschlagen und zerlegt. Sie nahmen was sie wollten. Und was sie nicht nahmen, lag einfach achtlos auf dem Boden rum. Es war kaum etwas übrig.“

Die Bäckerei eröffnete 2016 mit Mitteln der Eurasia Stiftung und nachdem tschechische Freiwillige Firmen fanden, die 22 Tonnen Mehl und ihren Transport ins fast 2.000 Kilometer entfernte Marinka finanzierten. Vier Monate dauerte das, ein Monat Verspätung in Kiew inklusive. Offizielle verlangten immer mehr Papiere, um zu beweisen, dass es sich um eine humanitäre Lieferung handelte. Es wäre wahrscheinlich effizienter gewesen, einfach nur Geld zu sammeln und ukrainisches Mehl zu kaufen, gibt der Aktivist Michal Kislicki zu. Aber die Frauen der Bäckerei sagen, das gelieferte Mehl sei viel besser gewesen als die lokalen Zutaten, die sie jetzt benutzen.

Die Produkte sind simpel und billig. Es ist ohnehin nichts einfach zu besorgen. Es gibt zum Beispiel keine Chance, an frische Hefe zu kommen. Die Süße der Biscuits kommt von Rosinen. Und Brötchen erhalten Geschmack durch Käsekrümel, Marmelade oder Mohn-Paste. Pizza gibt es mit Mayonnaise, Wurst und Ketchup. Für Parties und Hochzeiten bereiten sie eine Torte mit verschiedenen Sahnelayen zu, die in Russland und der Ukraine berühmte Napoleon-Torte. Elenas Spezialität sind Korovai, runde Laiber, dekoriert mit komplizierten Teig-Blättern und -Blumen. Auf ihrem Tablet gibt es zwei Ordner für Fotos – Familie und ihre Korovai.

Zwischen den Dingen, die aus der alten Fabrik gerettet wurden, fand sich auch ein handgeschriebenes Rezept-Buch. „Es lag auf dem Boden, in all dem Zerbrochenen. Ich nahm meinen Mut zusammen und hob es auf“, sagt sie und zeigt ein Rezept, das 18 Kilo Zucker und 78 Eier enthält: „Nicht zu gebrauchen, ich kenne die Rezepte eh alle auswendig. Aber es ist eine schöne Erinnerung.“

Heute macht sie eine Napoleon-Torte für eine Party und Biskuits, die sie „Elena“ getauft hat. „Die habe ich mir selbst ausgedacht. Wir haben



Korovai, ein spezielles Brot für Hochzeiten, macht Elena mit Freude. Wegen des Krieges gibt es nur noch selten Hochzeiten in Marinka



Die Brote kühlen aus. Später werden sie in Marinka und umliegenden Orten unter Marktpreis verkauft



Antonina bringt das Brot in den Ofen. Sie sagt und lacht nicht viel. Ihre Tochter und die Enkel leben auf der anderen Seite der Frontlinie. Wann immer sie kann, besucht sie sie



Die süßen Brötchen gehen in den Ofen. Ungeachtet des Krieges bemüht man sich, gut aussehende und leckere Dinge zu produzieren



In der Bäckerei wird Russisch ebenso gesprochen wie Ukrainisch. Der Konflikt tobt draußen. Drinnen wird gebacken

ja nicht viele Möglichkeiten, wir machen halt was wir können aus dem, was sie uns geben. Wir wollen Dinge machen, die billig sind und trotzdem lecker.“

Der Mangel an Zutaten behindert Elenas Kunstfertigkeit nicht. Draußen fallen Bomben unter Sternen, die Einheimische nicht mehr sehen. Drinnen nehmen die Brötchen die Formen von Sternen, Blumen, Herzen und Tauben an. Mit etwas Restteig drängt sie mich und die Fotografin, Notizbuch und Kamera wegzulegen und uns selbst der friedlichen Kunst des Backens zuzuwenden.

Und zu feiern. Nachdem die Arbeit erledigt ist und unsere alles andere als professionellen, dafür aber ausgefallenen Brötchen abkühlen, kommt Elenas kleiner Becher zum Einsatz, während die Frauen Rinderschmorbraten, eingelegte Gurken und großzügig Napoleon auf dem Tisch ausbreiten. Hinzu kommt eine Plastikflasche mit Samogon, einem hausgemachten Schnaps von eigenartig brauner Farbe.

Die Torte schmeckt fantastisch. Der erste Toast ist „Sa Mir!“, auf den Frieden. Ein traditioneller Trinkspruch, den die Leute immer schon

sagten, eher achtlos. Vor wenigen Jahren hätte niemand in Marinka gedacht, dass es eines Tages ein ernster und dringender Wunsch werden würde. „Jetzt trinken wir wieder und wieder auf den Frieden, aber irgendwie kommt er nicht“, scherzt Olya als wir anstoßen.

Ich frage, woraus der Schnaps gemacht ist. Und Olya antwortet: „Aus Süßigkeiten, die wir vom Friedhof sammeln, wenn Volkstrauertag war.“ Sie muss scherzen, denke ich. Dieser Volkstrauertag ist eine wichtige Tradition der orthodoxen Kirche in Russland und der Ukraine. Immer im Frühling besucht man der Gräber Angehöriger, picknickt dort und lässt im Anschluss Süßigkeiten und Kekse zurück.

Es ist kein Witz. „Die Menschen bringen Süßes im Gedenken. Und dann nehmen wir es und gedenken ihrer beim Trinken.“

Der Friedhof von Marinka liegt im Schatten von Birken am östlichen Rand der Stadt. Ganz in der Nähe von Elenas und Olyas Zuhause. Und unweit der Front. Die Grabsteine sind vernarbt von Splittern und Einschusslöchern. Das Begraben der Toten und das Erinnern an sie ist zu einem gefährlichen Unterfangen geworden. Es gibt wohl kaum ein passenderes Getränk für diese spontane Feier der außergewöhnlichen Widerstandsfähigkeit der Einwohner Marinkas und für Elenas letzten bittersüßen Toast.

„Erinnert Euch und sagt der Welt, dass wir ganz gewöhnliche Leute sind“, bittet sie. „Lasst uns darauf trinken, dass Euer nächster Besuch ein ganz gewöhnlicher sein wird, wir draußen sitzen, auf der Straße feiern und niemand mehr schießen wird.“



Maronen-Sesam-Dreieck

Herbst ist Maronen-Zeit. Sie geben diesem Roggen-Mischbrot das passende Aroma zur Jahreszeit. Ergänzt wird es durch die nussigen Töne des Sesams. Ein Geschmackserlebnis für Genießerinnen und Genießer.

Sauerteig

- ▶ 2,500 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,250 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 28°C, fallen auf 23°C
Teigruhe: 16 Stunden bei Raumtemperatur

Aromastück

- ▶ 0,200 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 0,200 kg Wasser
- ▶ 0,001 kg Malzmehl aktiv

Kneten: 30 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 60°C
Teigruhe: abkühlen lassen

Hauptteig

- ▶ 6,200 kg Wasser
 - ▶ 4,750 kg Sauerteig
 - ▶ 4,500 kg Roggenmehl 1150
 - ▶ 3,000 kg Weizenmehl 1050
 - ▶ 1,750 kg Maronenpüree
 - ▶ 1,000 kg Sesam, geröstet
 - ▶ 0,401 kg Aromastück
 - ▶ 0,200 kg Salz
 - ▶ 0,200 kg Hefe
 - ▶ 0,800 kg Maronen, gehackt, gekocht
- 22,801 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam,
 1 Minute schnell, kurz vor Ende
 die Maronen unterkneten
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 15 Minuten

Aufarbeitung

- ⊙ Teiginlage 1.200 g
- ⊙ Die Teigstücke rund wirken, anschließend in eine dreieckige Form bringen und in Roggenmehl wälzen, auf Abziehapparate legen und 40-45 Minuten bei trockener Gare gehen lassen.

Backen

Schwaden: normal, nach 30 Minuten
Zug ziehen und geöffnet halten
Backtemperatur: 260°C,
 fallend auf 200°C
Backzeit: ca. 60 Minuten ■

Rezept & Bild: Akademie Deutsches
 Bäckerhandwerk



AKADEMIE
 Deutsches Bäckerhandwerk
 Weinheim

Pumpernickel

Rezept: Sebastian Marquardt
Fotos: Andrea Thode

Pumpernickel ist ein Klassiker, der es in sich hat. Vor allem, wenn er durch und durch handwerklich hergestellt wird. Inszeniert als Besonderheit, die nicht ständig im Sortiment ist, entwickelt das kräftige Brot Suchtpotenzial.

Sauerteig

- ▶ 3,900 kg Roggenschrot mittel
- ▶ 3,900 kg Wasser
- ▶ 0,450 kg Anstellgut
- ▶ 0,050 kg Salz

Kneten: 5 Minuten langsam mischen

Teigtemperatur: 30°C, fallend auf 24°C

Teigruhe: 24 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück 1

- ▶ 3,500 kg Roggenschrot grob
- ▶ 2,650 kg Wasser
- ▶ 0,150 kg Salz

Das Schrot mit dem kochenden Wasser mischen, 8-24 Stunden im Kühlhaus abkühlen lassen.

Brühstück 2

- ▶ 0,500 kg Altbrot, geröstet
- ▶ 1,000 kg Wasser

Das Altbrot mit dem kochenden Wasser mischen, 8-24 Stunden im Kühlhaus abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 8,300 kg Sauerteig
- ▶ 6,300 kg Brühstück 1
- ▶ 1,200 kg Brühstück 2
- ▶ 2,150 kg Roggenschrot fein
- ▶ 0,300 kg Rübensirup
- 18,250 kg Teig

Kneten: 15 Minuten langsam, 30 Minuten

Teigruhe, weitere 15 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 1.800 g
- ⊙ Teig in eine geschlossene Backform geben und 60 Minuten zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: nein

Backtemperatur: 105°C

Backzeit: 18 Stunden in der geschlossenen Form



Zeit-unabhängige Ziele gehören auf eine To-Do-Liste. Die wird abgearbeitet, wenn Zeit ist



Selbst- und Zeitmanagement

Die Ziele im Fokus

Wie sehen meine Pläne für die nächsten fünf Jahre aus? Weiß ich, wohin ich möchte oder lasse ich mich im Meer des Lebens treiben? Wohin steuere ich meinen Betrieb? Wer diese Fragen für sich beantworten kann, vergrößert seine Chance auf Erfolg. Denn was unterscheidet erfolgreiche Menschen von weniger erfolgreichen? – Oft klare Ziele.

Natürlich kennt Erfolg viele Faktoren. Nicht alle kann man selbst beeinflussen. Und dennoch: Klare Ziele sind ein ganz entscheidender unter ihnen. Ein Leitfaden.

1. Private und Berufliche Ziele festlegen

Im ersten Schritt geht es darum, sich langfristige Ziele zu setzen. Langfristig bedeutet in diesem Fall auf zwei bis drei Jahre ausgelegte Ziele. Dabei ist wichtig zu beachten, dass private Ziele genauso wichtig sein sollten wie berufliche Ziele. Zu viele Menschen verschieben ihre privaten Ziele immer weiter nach hinten. Dabei weiß niemand, wie viel Zeit das

Leben vorsieht. Entsprechend sollte man das Privatleben nicht hintenan stellen.

Besonders wichtig ist es, sich diese Ziele schriftlich zu notieren und SMART zu machen. In diesem Fall findet die deutsche Variante Anwendung:

Spezifisch: Was genau möchte ich erreichen? Je genauer das Ziel ist, desto eher lässt sich überprüfen, ob man auf dem richtigen Weg ist.

Messbar: Lässt sich das Ziel in Zahlen messen?

Anspruchsvoll und attraktiv: Ist das Ziel eines, für das man sich ein wenig anstrengen muss und das lohnend erscheint?

Text: Annette Fürst
 www.fürst-class.org

Realistisch: Ist das Ziel aus eigener Kraft erreichbar? Wichtig ist, dass möglichst viel selbst beeinflussbar ist, denn es gibt keine Fernbedienung für andere Menschen.

Terminiert: Bis wann soll das Ziel erreicht sein? Diese Festlegung schafft höhere Verbindlichkeiten für das eigene Tun.

Beispiel: In zwei Jahren habe ich mein Marketing über Social Media aufgebaut, um auf unsere Produkte hinzuweisen und uns als interessanter Arbeitgeber zu positionieren. Dazu nutzen wir die Kanäle Instagram, Twitter und Facebook und beauftragen einen Influencer aus unserer näheren Umgebung, der unser Zielpublikum gut kennt. Dieser wird an drei bis fünf Tagen in der Woche Beiträge zu unterschiedlichen Themen posten.

2. Prioritäten

Im zweiten Schritt geht es darum, den eigenen Zielen Prioritäten zuzuordnen. Im Alltag kommt man zwangsläufig in die Situation, sich entscheiden zu müssen, um welche Aufgaben man sich kümmert wenn es zeitlich eng wird. Dann sind die Prioritäten Leitlinie. Es hilft, die Ziele in A-, B- und C-Prioritäten zu ordnen.

3. Vom langfristigen zum mittelfristigen und kurzfristigen Ziel

Es reicht natürlich nicht, die Ziele nur langfristig ausgelegt zu haben. Das ist der erste Schritt. Wer wirklich dranbleiben will, braucht einen Plan, der mit den Fortschritten abgeglichen werden kann. Welche Schritte müssen in welchem Jahr, welchem Monat und welcher

KLARHEIT

Vor einiger Zeit gab es in einer Universität in den USA eine von Studenten durchgeführte Untersuchung über die Ziele der Jura- und Medizinstudenten. 84 Prozent gaben an, in zwei Jahren den Abschluss mit guten Noten schaffen zu wollen und anschließend eine gute Stelle in einer Kanzlei oder in einem Krankenhaus finden zu wollen. 13% berichteten, sie möchten in zwei Jahren mit einem Schnitt von 1,5 bis 1,8 abschließen. Dafür benötigen sie noch sieben Scheine und acht Prüfungen. Anschließend möchten sie in der Stadt A in der Kanzlei B oder in der Stadt A im Krankenhaus C eine gute Stelle finden. Die letzte Gruppe von 3% hatte ein ähnlich klares Ziel wie Gruppe zwei und hielt ihr Ziel schriftlich fest. Die Untersuchung verschwand in einer Bibliothek und wurde erst etwa 10 Jahre später wiedergefunden. Man fragte sich, was aus den Studenten geworden sei und wie erfolgreich diese inzwischen waren. Der Erfolg sollte am Einkommen gemessen werden. Die erste Gruppe verdiente durchschnittlich 100.000 Dollar im Jahr, die zweite Gruppe verdiente 300.000 Dollar, die dritte Gruppe im Schnitt 1.000.000 Dollar jährlich. Der Unterschied ist die Klarheit des Ziels und die Schriftlichkeit. Diese schafft Verbindlichkeit und die Möglichkeit zu überprüfen, ob man auf dem richtigen Weg ist.



Aufgaben müssen priorisiert werden, um das Ziel nicht aus dem Auge zu verlieren

Woche erledigt sein, um im Zeitplan zu liegen und das langfristige Ziel zu erreichen?

Beispiel: Wer in zwei Jahren das Marketing über Social Media erfolgreich aufgebaut haben will, braucht dafür einige Zwischenschritte:

- Anlegen des Profils
- Erarbeiten der gewünschten Strategie zur Botschaft, die vermittelt werden soll
- Anschaffung der benötigten Materialien für gute Fotos und Filme
- Engagieren eines Influencers
- Erste Testläufe

4. Aktuelle Tagesplanung

Zehn Minuten, um den nächsten Arbeitstag zu planen - das ist gut investierte Zeit. Am besten macht man das allein. Unterschiedliche Menschen

Ein Plan am Vorabend hilft, den nächsten Tag strukturiert anzugehen – mit ausreichend Pufferzeit





SMARTe ziele machen das Leben einfacher

geben den gleichen Aufgaben unterschiedliche Prioritäten. Während für den Personaler die Urlaubsplanung eine A-Aufgabe sein kann, ist es für einen selbst vielleicht eine B-Aufgabe. Welche Aufgaben stehen an und vor allem, welche Prioritäten haben diese Aufgaben? Ausreichend Zeit für die A-Prioritäten ist ein Muss. Die Planung lässt sich idealerweise am Vorabend machen. Alternativ am Morgen.

5. Pufferzeiten

Wer plant, sollte nur 60 Prozent der Arbeitszeit verplanen. Ja, richtig gelesen. 40 Prozent des Tages muss Pufferzeit sein. Wer sich zu viel vornimmt, kann Stress und Scheitern bereits fest einplanen. Jeder Verantwortliche kennt Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden gut genug – es kommt stets anders als gedacht. Genau das ist der Grund, ausreichend Puffer einzubauen. So lässt sich mit den unvorhergesehenen und ungeplanten Ereignissen des Tages gut zurecht kommen. Gleichzeitig bleibt genug Raum für die A-Aufgaben. Es

AFFEKTILANZ

Warum erreichen so viele Menschen ihre Ziele – besonders gern die an Neujahr gefassten guten Vorsätze – nicht? Was hält Menschen davon ab, wirklich dran zu bleiben? Ganz einfach – der Strudelwurm. Er steht für unser Bauchgefühl, unsere Intuition, unser Erfahrungswissen. Dieser Teil unseres Bewertungssystems ist sozusagen die Ergänzung zu unserem Verstand. Beide geben ihre Meinung zu unseren Zielen und Entscheidungen ab. Allerdings ist der Strudelwurm deutlich schneller als der Verstand. Bevor der sich einschaltet, hat der Strudelwurm schon lang seine Meinung deutlich kundgetan: Entweder er findet unsere Idee klasse oder eben nicht. Keinesfalls ist der Strudelwurm zu unterschätzen, er ist eine sehr starke Instanz in uns.

Für Ziele wie zum Beispiel den zweimaligen Zahnarztbesuch im Jahr, die wir nicht ständig verfolgen müssen, könnten wir den Strudelwurm an die Leine nehmen und ihn zwingen mitzukommen. Für langfristige Ziele wird uns das nicht gelingen. In dem Moment, in dem wir unter Stress stehen und der Strudelwurm mit dem Ziel nicht einverstanden ist, wird er gewinnen und schon haben wir die

Mitgliedschaft im Fitnessstudio umsonst abgeschlossen. Wie kann man erkennen, ob der Strudelwurm mit im Boot ist? An der Stelle nutzt man die Affektbilanz aus dem Zürcher Ressourcenmodell ZRM. Dafür wird ein Ziel intuitiv auf einer Skala von 0-100 bewertet – für die damit verbundenen negativen und positiven Gefühle. Die positiven Gefühle sollten größer/gleich 70 sein, die negativen unter 5. Dann ist die Chance groß, auch in stressigen Situationen am Ziel dran zu bleiben.

Und was tun, wenn der Strudelwurm nicht begeistert ist? Dann gilt es, Informationen zu Alternativen oder Zwischenzielen zu sammeln. Ein Beispiel aus der Praxis: Eine Frau wollte ihre Ernährung umstellen und statt Fastfood im Büro selbst vorgekochtes Essen verzehren. Das fand der Strudelwurm nicht gut. Sie sammelte also weitere Ideen und kam auf folgenden Zwischenschritt: 2 Tage selbst vorgekochtes Essen, 2 Tage gesundes Fastfood wie Salat/Sushi aus dem Supermarkt, 1 Tag richtiges Fastfood. Damit war auch der Strudelwurm einverstanden und selbst in stressigen Zeiten gelingt es ihr, sich an ihre Ernährungsumstellung zu halten.

steigert die Selbstzufriedenheit am Abend wenn es gelingt, die geplanten Aufgaben auch wirklich zu erledigen.

6. To-Do-Listen

40 Prozent Pufferzeit klingt viel. Die soll man auch nicht untätig am Schreibtisch verbringen. Es geht darum, die wichtigsten Aufgaben auf jeden Fall zu schaffen und in den Zeiten, die möglicherweise frei bleiben, all die Aufgaben zu erledigen, die zeitlich unabhängig auf der To-Do-Liste stehen. Manche Kalender in Papierform haben bereits eine solche Liste angelegt und in diversen Apps gibt es diese natürlich auch. Alle Aufgaben, die nicht mit festen Terminen im Kalender stehen, gehören auf die To-Do-Liste. Dafür werden freie Zeiten genutzt.

7. Flexibilität

Im Regelfall laufen die Tage anders als geplant. Eine Maschine funktioniert nicht, es melden sich unverhofft drei Mitarbeiter/innen krank und schon ist der schöne Tagesplan über den Haufen geworfen. Nun gilt es, neu zu planen und das erfordert Flexibilität. Entscheidend ist der Fokus auf die A- und B-Aufgaben, die C-Aufgaben sollten immer zuerst verschoben werden. Wenn die A-Prioritäten am Montag erledigt werden konnten, schiebt man die B- und C-Aufgaben auf den Mittwoch und erledigt die A-Aufgaben vom Montag am Dienstag. Schließlich geht es langfristig darum, die A-Ziele zu erreichen. 📌

ÜBER DIE AUTORIN

Annette Fürst studierte neben ihrer Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau Betriebswirtschaftslehre und anschließend Psychologie. Die Diplom-Psychologin absolvierte Zusatzausbildungen in den Bereichen Training, Business Coaching und Therapie. So deckt sie ein breites Spektrum an Beratungsmöglichkeiten ab, das sie vor allem auch im Bäckerhandwerk zum Einsatz bringt.



Foto: Alexander Bernhardt



Bei der persönlichen Zielstellung spielt das Privatleben eine ebenso wichtige Rolle wie Berufliches

Anzeige

ATLAS DER MEISTER ALLER KLASSEN

Top-Backqualität

Autopilot Backkammerdruck
Schuss-auf-Schuss-Backen

Hightech-Funktionalität

IQ TOUCH Steuerung mit REMOTE-Fernzugriff
Leichtlauftür mit hygienischer Backkammer

Energysaver

Verbrauchsanzeige von Wasser und Energie
Schwadenrückgewinnungssystem

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Tagebuch vom Weg in die Selbstständigkeit

Aufgaben jonglieren

Text:
Sascha Schäfer





Michael Gauert (links) von der Düsseldorfer Bäckerei Bulle gibt offen Einblicke in seine Gründungszeit

Die ersten Schritte sind gegangen. Die Suche nach einer Immobilie läuft, am Businessplan wird gearbeitet. Nun ist es an der Zeit, sich einmal umzuschauen, um von anderen zu lernen. Und dann ist da noch die Finanzierungsfrage. Es gilt, eine Menge Bälle gleichzeitig in der Luft zu halten.

In einigen Bäckereien gehört die offene Backstube zum Konzept. So wie bei der Bäckerei Bulle in Düsseldorf. Ich hatte Inhaber Michael Gauert eine Anfrage geschickt und gefragt, ob ich ihn mal besuchen kommen dürfte. Nach einem kurzen Kennenlernen am Telefon stand der Termin und die Reise geht kurz darauf nach Düsseldorf. Mein Kollege Peter ist natürlich auch dabei.

Der Empfang im Team der Bäckerei Bulle ist herzlich. Wir können uns gleich umsehen. Bei einem Kaffee kommen wir ins Gespräch und Michael gibt uns viele Informationen vom Start seiner Selbstständigkeit und darüber, wie es jetzt bei ihm läuft. Gut offensichtlich. Während des Gesprächs kommen unablässig Kunden in den Laden, um ihr Brot zu kaufen.

Gerade der Businessplan beschäftigt uns aktuell sehr. Umso dankbarer bin ich Michael, dass er sein Wissen darüber so offen teilt.

Interessant ist auch, die Produktion zu sehen. Mir persönlich wäre der Platz der Backstube zu klein. Aber er und sein Team haben sich gut damit arrangiert.

Auf der Heimfahrt gehen mir viele Gedanken durch den Kopf. Vor allem zum Thema Backstube. Ich brauche definitiv mehr Platz. Aber da sind wir beim nächsten Punkt. Eine Immobilie finden, die für unsere Zwecke perfekt ist. Buxtehude ist nicht gerade eine Großstadt und die Suche gestaltet sich dementsprechend schwer.

Seit Wochen steht ein Laden in der Bahnhofstraße leer. Ich war immer der Meinung, dieser sei auf jeden Fall zu klein für uns. Dennoch habe ich das Gefühl, ich sollte mir das mal genauer ansehen. Und siehe da – eigentlich hat er die perfekte Größe.



Zusammen mit meinem Partner Peter (links) geht es auf Tour, um andere Bäckereien kennenzulernen

Schritt für Schritt geht es in Richtung Eröffnung der „Backsau“



Ich sitze eine halbe Stunde auf der Bank vor dem Laden und beobachte, wie viele Autos vorbeifahren, wie viele Leute vorbeilaufen. Ich will ein Gefühl für das Potenzial an Laufkundschaft bekommen.

Parallel rufe ich bei der Wirtschaftsförderung an um zu erfahren, ob der Laden überhaupt noch zu haben ist. Es gibt keinen Hinweis am Fenster.



Der erste Makler, der mit genannt wird, ahnt nichts von seinem Glück. Er hat diesen Laden gar nicht im Angebot. Am Ende dauert es drei Tage – dann weiß ich, dass es bereits einen anderen Mieter gibt. Auch im Ladengeschäft schräg gegenüber, das lange leerstand, hängt neuerdings ein Plakat mit der Ankündigung einer Neueröffnung. Immerhin das dritte Orthopädie-Geschäft in der Bahnhofstraße.

Mir ist schon klar, dass es noch sehr früh ist, sich nach einem Laden umzusehen. Wir sind ja noch nicht einmal annähernd mit dem Businessplan fertig. Aber ich habe ein Gefühl der Stagnation. Das passt mir gar nicht.

Seit etwa zwei Monaten bin ich auf einer Internetseite für Existenzgründer und Jungunternehmer angemeldet. Von denen bekomme ich ab und zu E-Mails mit nützlichen Tipps. In einem war gut beschrieben, warum man sich für den Businessplan besser professionelle Hilfe suchen sollte. 50 bis 80 Prozent der Kosten könnten immerhin staatlich gefördert werden.

Peter und ich beschließen, das Geld zu investieren und haben zwei Tage später einen



Marktforschung auf eigene Faust. Lage und Fußgängerfrequenz passen. Am Ende ist der Laden aber bereits vermietet

Telefontermin mit einem Unternehmensberater aus der Region. 20 Minuten lang schildere ich ihm meine Pläne und den aktuellen Stand der Dinge.

Später treffen wir uns persönlich. Das gibt schließlich einen besseren Eindruck vom Gegenüber. Und dieser erste Eindruck ist schon einmal sehr gut. Da er ja schon weiß, was wir vorhaben, überlassen wir erstmal ihm das Wort. Schließlich will er ja eine Dienstleistung anbieten und damit auch Geld verdienen.

Zum Geld fällt mir auch gleich die Fördermöglichkeit der Beratung ein. Aber der Wind wird mir umgehend aus den Segeln genommen. Wir werden für die Kosten keine Förderung vom Staat erhalten. Das ist in jedem Bundesland anders geregelt.

Angesichts der Kosten von mehreren tausend Euro wäre eine Förderung wirklich hilfreich. Aber mit der Beratung verbinden wir die Hoffnung, dass ein bisschen mehr Druck auf den Kessel kommt und die Finanzierung-

Anzeigen

Schnitzer
Partnerbäcker

So schmeckt Vollkorn!

100% Vollkorn

So backen Vollkorn-Körner!

Südback, Halle 9 Stand 9D52

www.schnitzer.eu

DE-ÖKO-003

BLICK PUNKT THEKE

21. - 24. Sept.

STAND 10C72

SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

+43 (0)7242-238-0 · www.schweitzer.at

21. - 24.09.2019
Messe Stuttgart
Halle 9, Stand C-55

südback

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® CK 30 - 300
Cremekocher

Machen Sie jetzt Ihr klumpenfreies Kochstück einfach selber!

REGO HERLITZIUS
Cremekocher für rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen.

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Hatzfelder Str. 115, D-42281 Wuppertal
Tel.: 02 02 - 269 200 - 10, Fax: 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com



Der Businessplan ist von zentraler Bedeutung. Externer Rat ist teuer, aber auch hilfreich

Zusage deutlich wahrscheinlicher wird. Eine Bekannte, selbst Bankerin, erzählte mir mal, dass ihre Bank acht von zehn Kreditanträgen von Existenzgründern ablehnt. Ein Freund von mir wiederum hatte genau das erlebt. Also investieren wir, um möglichst wahrscheinlich zu den zwei Zustimmungen zu gehören.

Zwei Tage nach unserem Gespräch habe ich den Kostenvoranschlag und den Ablaufplan der Zusammenarbeit im Postfach. Nach einem weiteren Brainstorming mit Peter entscheiden wir uns, den Vertrag zu unterschreiben.

Eröffnen wollen wir gern Ende des Jahres. Insofern wird es auch Zeit für den Kredit. Mit dem Unternehmensberater beantragen wir den bei der Grenke Bank. Dort, so heißt es, sei die Bearbeitungszeit von Kreditanträgen deutlich kürzer als bei klassischen Hausbanken.

Kurz darauf kommt ein Anruf von der Wirtschaftsförderung. Mir wird eine neue Immobilie am Rand der Fußgängerzone vorgeschlagen. Eigentlich waren wir von der Lage der Innenstadt ja nicht mehr so begeistert. Aber dort gibt es gute Parkmöglichkeiten und Laufkundschaft wäre natürlich auch da.

30 Jahre war in dem Laden die „Wunderbar“. Die kenne ich aus meinen wilderen Jahren. Dort habe ich öfter mit Freunden ein paar Bier verhaftet.

Der Besitzer möchte dort aber keine Gastronomie mehr und der Laden ist mit knapp 110 Quadratmetern auch eher klein. Mit dem Makler zusammen schauen wir uns die ehemalige Bar an. Oh, da werden Erinnerungen wach!

Gedanklich sehe ich meine Bäckerei bereits in den Wänden der Wunderbar. Die geringere



Die inzwischen geschlossene Wunderbar weckt Erinnerungen an wildere Tage. Und könnte bald die Backsau beherbergen

In einer Kleinstadt wie Buxtehude ist die Immobiliensuche nicht ganz einfach, dafür sind die Mieten erschwinglich



Größe macht den Laden natürlich auch leichter bezahlbar. Vor allem angesichts der guten Lage. Einer der Vorteile gegenüber der Großstadt. Ungeklärt ist allerdings noch die Frage, ob eine Bäckerei mit offener Backstube dort überhaupt umsetzbar ist. Immerhin sind über dem Laden auch Wohnungen. Wie sieht es mit dem Ofen aus? Gibt es möglicherweise Probleme? Bekommen wir vom Gewerbeaufsichtsamt grünes Licht? Da sind gleich am nächsten Tag ein paar Telefonate zu erledigen.

Ich mache mit dem Gewerbeaufsichtsamt den ersten Termin. Von der Seite gibt es keine Probleme. Natürlich sind Renovierungsarbeiten nötig. Aber das bleibt nicht aus, wenn man eine Bar zur Bäckerei umbauen will. Die Vereinbarung mit dem Vermieter sieht vor, dass wir die Renovierung zahlen, dafür aber die ersten Monate pachtfrei bleiben.

Auf der Internorga haben wir uns einen Ofen von Debag angeschaut, mit dem ich auch gerne arbeiten würde. Leider ist der zuständige Verkaufsleiter im Urlaub. Also müssen wir uns für diesen Termin gedulden.

Um aus dem Laden eine Bäckerei machen zu können, ist ein Nutzungsänderungsantrag nötig. Also wieder auf ins Stadthaus.

Zwischenzeitlich lernen wir den Vermieter besser kennen. Er ist auch Besitzer des gut laufenden Restaurants „Amadeus“ in Buxtehude. Vielleicht bald Kunde der „Bucksau“? Ihm gefällt die Idee der Bäckerei. Er würde gern an uns verpachten. Wir einigen uns auf einen Vertragsklausel die den Ausstieg möglich macht, falls die Finanzierung nicht zustande kommt.

Parallel geht die Arbeit am Businessplan weiter. Meine ersten zehn Seiten liegen nach Rücksprache mit dem Unternehmensberater bereits im Papierkorb, ein neuer Entwurf bei ihm zur Korrektur. Jetzt geht es an den Finanzplan. Das wird sicher spannend. 📊

Wie Deutsche **Brot einkaufen**

Altersgerecht

Wie kein anderes Lebensmittel ist Brot fest in der deutschen Esskultur verankert. Neue Befragungsergebnisse des britischen Marktforschungsunternehmens Mintel haben nun ergeben, dass Meinungen und Wünsche in den verschiedenen Altersgruppen teilweise weit auseinander liegen. Eine Chance für das backende Handwerk, das von allen gleichermaßen geschätzt wird.

Zu wissen, woher die Zutaten in Brot- und Backwaren stammen, finden 60 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher wichtig. Dabei steigt das Interesse mit dem Alter. Sind es bei den unter 24-Jährigen nur 54 Prozent, wollen bei den über 55-Jährigen immerhin 65 Prozent der Menschen gern wissen, woher die Rohstoffe kommen.

Anders sieht das Verhältnis aus, wenn es um die Wertschätzung von Handwerk und Bio-Produkten geht. Beinahe die Hälfte der unter 34-Jährigen wäre bereit, mehr für Bio-Brot zu bezahlen. In der Altersgruppe über 45 ist es nur ein Drittel. 45 Prozent der jungen Leute halten auch höhere Preise für Handwerksprodukte für gerechtfertigt. In der älteren Zielgruppe finden das nur 25 Prozent angemessen.

Trotz der Konkurrenz von Discountern und SB-Bäckereien in den Supermärkten bevorzugt mehr als die Hälfte der Deutschen (53 Prozent) frisches Brot von einer kleineren lokalen Bäckerei. Im Vergleich dazu kaufen 40 Prozent der Konsumenten verpacktes Brot vom Discounter.

Auch bei den Prioritäten hinsichtlich Rohstoff und Geschmack gibt es Spreizungen in den Altersgruppen. Bevorzugen 42 Prozent der über 55-Jährigen Sauerteigbrote, finden das bei den unter 34-Jährigen nur 20 Prozent wichtig. Hier ziehen besondere Inhaltsstoffe wie Pflanzenproteine, Gemüse oder getreidefreie Mehle (zum Beispiel Mandel oder Kokosnuss), die den älteren Kundinnen und Kunden eher egal sind.



Mehr als die Hälfte der Deutschen kauft lieber in lokalen Bäckereien

Das gilt auch für Brote, die speziell zur Hauptmahlzeit passen, wie Naan-Brot zu indischem Essen oder Pita zu türkischer Küche.

Gleichermaßen wichtig finden alle Altersgruppen mit 42 Prozent der Befragten, dass hiesige Landwirtschaftsbetriebe die Rohstoffe liefern.

Katya Witham, Global Food and Drink Analyst bei Mintel, erklärt: „Das Bäckerhandwerk in Deutschland wird immer noch als Handwerkskunst geschätzt, weshalb viele deutsche Verbraucher lieber Brot aus kleinen lokalen Bäckereien kaufen – auch, um lokale Geschäfte zu unterstützen. Da Weißmehl und industriell verarbeitete Kohlenhydrate aufgrund ihrer

ÜBER MINTEL

Mintel ist die weltweit führende Agentur für Marktanalysen der Lebensmittelbranche. Seit mehr als 40 Jahren liefert das Unternehmen Expertenanalysen hochwertiger Daten und Studien.

Mintel GNPD ist die weltweit führende Datenbank für Produktneueinführungen. Das Expertenteam von Mintel analysiert und kategorisiert neu eingeführte Produkte, von Inhaltsstoffen und innovativen Merkmalen über die Vermarktung bis hin zur Verpackung. Für diese Analysen werden pro Monat 33.000 neue Produkte aus den 62 weltgrößten Märkten vor Ort von lokalen Einkäufern beschafft.

Mintels Verbraucherumfragen basieren auf Stichprobenhebungen von mindestens 1.000 Verbrauchern (16 Jahre und älter) in Deutschland. Die Umfragen wurden online mithilfe von Lightspeed GMI durchgeführt und die Befragten wurden nach einem Stichprobenverfahren per Zufall ausgewählt. Die Umfragen sind repräsentativ für die Bevölkerung in Bezug auf Alter, Geschlecht und Region. Mehrfachnennungen waren bei den Umfragen möglich.

Befragt wurden für die Ergebnisse hier deutsche Internetnutzer, die älter als 16 Jahre sind und im vorhergehenden Monat Brot gegessen sowie in den letzten sechs Monaten Brot und Backwaren gekauft haben.



Getreidefreie Mehle wie Kokosmehl stoßen bei jungen Menschen auf Interesse

mutmaßlichen Auswirkungen auf Körper und Gesundheit in Kritik stehen sind die Verbraucher verunsichert, welche Art von Brot- und Backwaren gesund für sie sind.“ Die Bio-Zertifizierung der EU liefere ihnen dabei eine gewisse Transparenz über die Inhaltsstoffe, weshalb über ein Drittel der Deutschen mehr für Bio-Brot und -Backwaren zahlen würde. Die Konsumenten scheinen sich künftig jedoch auch für verschiedene Mehlsorten und natürliche Zutaten zu interessieren, die neue Geschmacksrichtungen und funktionelle Eigenschaften bieten. Laut der Mintel Global New Products Database (GNPD) machen Brot mit Kichererbsen- und Linsenmehl zwar noch einen kleinen Teil der Produkteinführungen in Deutschland aus. Allerdings wird prognostiziert, dass diese Inhaltsstoffe künftig an Bedeutung gewinnen werden.“

Generell, betont die Analystin, seien Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Linsen und Erbsen reich an Nährstoffen, Proteinen und Mineralien und können Brot- und Backwaren eine Reihe gesundheitlicher Vorteile verschaffen. „Darüber hinaus sind Hülsenfrüchte Grundbestandteil vieler ethnischer Küchen, wodurch sie interessante Möglichkeiten für Produktinnovationen bieten – gerade wenn man Konsumenten ansprechen möchte, die internationalen Gerichten offen gegenüberstehen. Hierfür lohnt sich ein Blick nach Asien, um sich von dort Inspirationen für Brot- und Backwaren aus Hülsenfruchtmehlen wie zum Beispiel aus schwarzen oder Mungbohnen zu holen.“



18 Prozent der Kunden greifen für Brot gern ins Discounterregal. Vorkassenzonen-Bäckereien sind deutlich beliebter

In der Mintel Global New Products Database (GNPD) werden weltweit fortlaufend neue Produkte im Lebensmittelhandel erfasst. Wenn es um Gemüse in verpacktem Brot geht, sind Zwiebeln die populärste Zutat. Knapp 8 Prozent der neu eingeführten Brote und Brotwaren enthielten 2018 das Wurzelgemüse. Auch Kartoffelraspeln (6 Prozent aller Neueinführungen) und Tomaten (4 Prozent) waren im vergangenen Jahr beliebte Gemüsezusätze. Kräuter, die seit 2013 vermehrt in Brot- und Backwaren auftauchen, sind Rosmarin (letztes Jahr enthalten in 5 Prozent aller Neulancierungen in dieser Kategorie), Oregano (4,5 Prozent) und Basilikum (3,7 Prozent).

„Verbraucher sind sich zunehmend über ihre Gesundheit und ihr emotionales Wohlbefinden bewusst und suchen nach Ernährungsmöglichkeiten, um Körper und Seele zu unterstützen. In westlichen Märkten wie Deutschland besteht für Bäckereien die Möglichkeit, diesen Trend zu nutzen und funktionelle Kräuter, Gemüse und Gewürze weiter zu erforschen. Wir gehen bereits davon aus, dass Zutaten wie Basilikum, Minze, Kurkuma, Bockshornklee und Kreuzkümmel aufgrund ihrer positiven gesundheitlichen Eigenschaften in dieser Kategorie künftig öfter auftauchen werden“, so Katya Witham.

Klar ist, dass unterschiedliche Altersgruppen unterschiedliche Produkte suchen. Hier liegt eine große Chance fürs Handwerk, das individuell auf die Bedürfnisse eingehen kann. 🍴

Zwiebeln sind aktuell das beliebteste Gemüse im Brot



Neue Generation von Brotschneidemaschinen

Persönlicher Touch



MHS hat mit der MHS PREMIUM TOUCH die erste Brotschneidemaschine mit individuellem Front-Dekor und Touch-Display entwickelt. Nun gibt es mit drei ergonomischen Design-Modellen eine smarte Familie, die jedem ästhetischen Anspruch und jeder hygienischen Anforderung im Laden gerecht wird. Bei allen Varianten bietet sich die Möglichkeit, die Maschine der Ladeneinrichtung anzupassen.

Im Rahmen der Messe Südback wird die neue Familie von 21. bis 24. September in Stuttgart erstmals in Szene gesetzt. Mit der schmaleren PREMIUM TOUCH S mit nur 65 cm Maschinenbreite und 32 cm Schneidlänge und der „L“-ängeren Variante mit bis zu 50 cm Einlegelänge ist die Premium Touch-Serie komplett.

Die Bedienung wurde völlig neu entwickelt. Sie erfolgt nun über ein innovatives, einzigartiges und unempfindliches Smart-Touch-Display, über das sämtliche Funktionen und Informationen einstellbar und abrufbar sind. Intuitiv lässt sich die gesamte Maschine so ohne lange Einarbeitungszeit steuern.

Die PREMIUM ist sowohl in der bewährten als auch in der neuen PREMIUM-TOUCH-Ausführung das Top-Modell. Die Maschine schneidet sehr schnell, setzt im Bereich Bedienung und Hygiene Maßstäbe. Die Schnittgeschwindigkeit wurde von 160 Schnitten pro Minute bei der PREMIUM zur PREMIUM TOUCH auf 220 Schnitte erhöht. Durch die aufgewertete Schneidegeometrie in Verbindung mit dem neu entwickelten New-Wave-Messer wird ein Maximum an Schnittqualität erreicht.

Nicht nur einfache Bedienung und hohe Zuverlässigkeit, sondern auch die zeitsparende Reinigung stehen bei MHS im Vordergrund. Bewährt hat sich dabei das MHS-Hygiene-Design. Dabei werden Antriebs- und Elektronikkomponenten vom Schneidraum getrennt. Zudem ermöglicht das eine gute Zugänglichkeit durch große Wartungsöffnungen.

Das Design der MHS PREMIUM TOUCH bietet nun die Möglichkeit, sie der Ladeneinrichtung anzupassen. In Abstimmung mit dem Ladenbauer lässt sich ein Dekor oder eine Wunschfarbe wählen, um die Maschine auch optisch perfekt zu integrieren. Damit wird die Brotschneidemaschine zum Design-Objekt. Sie darf und soll gesehen werden. Die Dekore sind standardmäßig in Edelstahl-

KONTAKT

MHS-Schneidetechnik GmbH
Im Deboldsacker 6, 74232 Abstatt/Germany
Telefon: +49 7062 9789-60
Telefax: +49 7062 9789-629
E-Mail: info@mhs-schneidetechnik.de

MHS-SCHNEIDETECHNIK GMBH

Schneller, einfacher, wirtschaftlicher – die Ansprüche von MHS an die Schneidemaschinentechnik sind so kurz wie prägnant. Mit hochwertigen Schneide- und Portioniermaschinen für den Nahrungsmittelbereich zählt die MHS-Schneidetechnik GmbH in Abstatt seit über 30 Jahren zu den international innovativsten Herstellern und verfügt heute über eines der umfangreichsten Programme für Schneidetechnik. Als Profis, die täglich ihr Bestes geben, stellen Bäcker auch an ihre Arbeitsgeräte hohe Ansprüche: Ausgezeichnete Qualität, innovative Technik, einfachste Bedienung, hohe Robustheit, absolute Zuverlässigkeit, leichte Reinigung, minimale Wartung, beste Hygiene und ausgezeichnete Wirtschaftlichkeit und natürlich einen exzellenten Schnitt – speziell abgestimmt auf den Profi-Einsatz. Durch die Verbindung von hervorragender Schnittqualität, hoher Durchsatzleistung, maximaler Flexibilität und einem umfangreichen Maschinenprogramm bietet MHS für jeden Anwender die passende Lösung.

optik, schwarz oder weiß, optional zudem in Holzdekoren und mit weiteren Dekoren anpassbar erhältlich.

Als die wirtschaftlichste Lösung einer Rundmesser-Brotschneidemaschine von MHS wird auf der Südback die MHS IDEAL gezeigt. Das Tischmodell von MHS besticht vor allem durch das herausragende Preis-Leistungsverhältnis, gepaart mit exzellentem Schneidergebnis, geringem Platzbedarf und Langlebigkeit der komplett aus Edelstahl verarbeiteten Maschine. Die einfache Bedienung und das ölfreie Schneiden sind im täglichen Gebrauch wichtige Argumente für Hygiene und Wirtschaftlichkeit. Eine Maschine, die sich tausendfach bewährt hat und für jeden Bedarf in drei Größen erhältlich ist.

Das MHS-Produktsortiment ist aber weit umfangreicher. Und so lohnt sich der Besuch der Schneidspezialisten aus Abstatt in Stuttgart sicher. Zu finden ist das Unternehmen in Halle 10, Stand 10C62. 📍



Das robuste Display ermöglicht eine intuitive Bedienung der Maschine



Im Frühstücksbuffet
liegt geschäftlich
eine Menge Potenzial
für Bäckereien

In der Hotelerie schlummert
Potenzial für Handwerksbetriebe

Handwerk vs. Tiefkühlware

Text: Sebastian
Marquardt
Fachberatung:
HP Rauen

In Hotels wird regelmäßig aufgebacken. Die Gäste haben den Eindruck frischer Backware am Frühstücksbuffet, während die Teig-Rohlinge in Wahrheit Monate zuvor aus einer Fabrik am anderen Ende der Welt gefallen sind. Wenigstens werden sie auf diese Weise günstiger satt als wenn die Ware vom Handwerksbäcker im Ort käme. Aber ist dem wirklich so? HP Rauen, Bäckermeister und Brotsommelier, hat sich dieser Frage in aller Ausführlichkeit gewidmet. Und ist zu erstaunlichen Ergebnissen gekommen.



Ein regional gefüllter Brotkorb liefert bessere Qualität zum günstigeren Preis

Tiefkühlbackwaren gelten gegenüber Backwaren aus der Handwerksbäckerei gemeinhin als günstiger. Denn verglichen wird der Einkaufspreis. Und hier gewinnt die Industrieware um Längen. Natürlich. Doch in Wahrheit greift diese Betrachtung zu kurz. Denn vollkommen vernachlässigt werden all die Kosten drumherum.

HP Rauen hat sich im Rahmen seiner Abschlussarbeit zum Brot-Sommelier ausführlich damit beschäftigt und all die Kosten und Fakten zusammengetragen, die auf den ersten Blick nicht ins Auge fallen.

Wichtiges Argument bei der Entscheidung für TK-Backwaren ist die Verfügbarkeit. Hier wird mehr oder weniger spontan ausgefroren, was am Tag nötig ist. Eine Bäckerei braucht die Bestellung bereits am Vortag. Es muss also genauer analysiert und geplant werden, um die Retouren gering zu halten und keinen plötzlichen Mangel zu haben.

Dabei sollte es in jedem Hotel eine Liste der Gäste geben, die am nächsten Morgen zum Frühstück erwartet werden. Kombiniert mit Erfahrungswerten lässt sie einen klaren Bedarf ermitteln. Retouren sind gleichwohl

kaum vermeidbar. Bei einer rein wirtschaftlichen Betrachtung spielen sie aber eine geringere Rolle als Leerlaufzeiten der Aufbacköfen.

Denn in der Regel werden sie für die Dauer des Frühstücks nicht abgeschaltet, um Backwaren jederzeit nachlegen zu können. Daraus ergeben sich im Durchschnitt zwei bis drei Leerlaufstunden, in denen die Öfen bei etwa 70 Prozent Leistung weiter Energie verbrauchen. Das ist teurer als Retouren.

Nachbestellungen sind ein schwierigeres Problem. Aber dafür lassen sich in der Regel individuelle Lösungen finden.

Aber wie sieht nun die Kalkulation aus? Erster Schritt der Betrachtung sind die mit der TK-Ware verbundenen Arbeitsschritte:

- Warenannahme und Einlagern der TK-Ware in den Froster
- Holen der Ware aus dem Kühlhaus
- Auspacken der Backwaren
- Aufsetzen der Backbleche
- Einschieben in den Ofen
- Kontrolle des Backprozesses
- Ausbacken
- Reinigung Ofen und Bleche
- Entsorgung Kartonage und Plastikmüll



Industrie-Backwaren sind nur auf den ersten Blick günstig, in der Vollkostenbetrachtung verlieren sie an Attraktivität



In der Gastronomie wie auch im Handwerk spielt der Wareneinsatz eine untergeordnete Rolle. Entscheidend sind Personal- und Energiekosten

Neben Energie- spielen also vor allem Personalkosten eine Rolle. Sie solide und allgemeingültig zu berechnen, ist eine kaum zu stemmende Herausforderung. HP Rauhen hat es versucht (siehe Kasten „Personalkosten“)

Weiter Faktor sind die Ofenkosten. Dabei wurde der Umgang des Personals mit dem Kostenpunkt Energie näher betrachtet. So wurde in der Praxis folgender Umgang festgestellt: Bei Betrieben, die den Ofen für das

Aufbacken von TK-Teiglingen verwenden und in denen die Frühstücksphase klassisch von 7 bis 10 Uhr dauert, werden die Öfen zum schnelleren Nachbacken überwiegend weiter betrieben.

Im Leerlauf, also ohne Backwaren, verbraucht der Ofen etwa 70 Prozent der Energie, die bei einem normalen Backvorgang notwendig wäre. Berechnet wurden 60 Minuten Leerlauf pro Tag, obwohl oft 120 und mehr üblich sind.



Leerlaufzeiten kosten viel Geld in der Hotellerie. Zwei Stunden und mehr laufen Öfen auf etwa 70 Prozent, um spontan bereit zu stehen

Weitere Faktoren der Wirtschaftlichkeits-Betrachtung waren Lagerung, Kühlung, Material und Verpackungsentsorgung. Aber auch die Finanzierungskosten des Ofens blieben nicht außen vor.

Den Beispielrechnungen, die jeweils von Netto-Preisen ausgehen, lagen Szenarien zugrunde, oft basierend auf Erfahrungswerten von HP Rauen in der Zusammenarbeit mit Lieferkunden. Errechnet wurde die jährliche Ersparnis für die Betriebe.

1) Frühstückssortiment mit gemischten Backwaren

- 60 einfache Brötchen
- 35 Mehrkorn-Brötchen
- 20 Laugenbrötchen
- 30 Roggenbrötchen
- 8 Coissants.

Einkauf TK 39,30 Euro
Einkauf Bäckerei 48,44 Euro

Mehrkosten TK-Ware (inklusive Wareneinsatz, Lagerung, Kühlung, Aufbacken, Verpackungsentsorgung, Material und Personaleinsatz):

Kleinbetrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 100,49 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 788,78 Euro

Mittlerer Betrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 1.023,75 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 1.733,95 Euro

Großbetrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 4.121,87 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 4.832,07 Euro

Das verwendete Zahlenmaterial stammt aus einem Hotel, das Rauen täglich beliefert. Zugrunde liegen die durchschnittlichen Belieferungszahlen des ersten Halbjahres 2017 pro Tag. Die Zeiten der einzelnen Arbeitsschritte wurden in Zusammenarbeit mit Hotels ermittelt,

ZUSAMMEN STARK

Das Thema Bäckerei und Gastronomie birgt eine Menge Kooperations-Potenzial. Die Gastronomie kauft aus Vereinfachungsgründen „Ohne-Sorgen-Wohlfühlpakete“ von Zulieferern. Da kommen Fleisch, Gemüse, Molkereiprodukten und TK-Backwaren aus einer Hand. Es locken bessere Preise. Der Ofen ist sowieso da und die Teiglinge werden einfach mitgebacken, sind frischer, die Gäste zufriedener. Frische überdeckt Qualität. Verschwiegen wird gern, dass der Verkauf von TK-Backwaren eine deutlich größere Spanne hat als Fleisch, Molkereiprodukten und Gemüse.

Warum also nicht die Synergien innerhalb des Mittelstand nutzen? So könnten in Hotelküchen einfache Gerichte für die Bäckerei hergestellt werden, wo sie als Mittagstisch zu haben sind. Ein Geben und Nehmen.



Im Rahmen seiner Abschlussarbeit zum Brotsommelier hat sich HP Rauen ausführlich mit der Kalkulation von TK- sowie Handwerksware aus Sicht der Gastronomie beschäftigt

wobei die Aussagen bezüglich der Arbeitszeit selbst bei Mitarbeitern des gleichen Hotels unterschiedlich waren. So stellen sie zumindest eine Basis zur Berechnung der Kosten dar.

Die verschiedenen Rechenbeispiele belegen, dass das Fertigbacken von TK-Backwaren beim Heranziehen einer Vollkostenrechnung betriebswirtschaftlich nicht sinnvoll ist. Insbesondere wird es unrentabel, je größer der verwendete Konvektomat und je kleiner die gebackenen Stückzahlen sind. Die Unterschiede zwischen dem Einsatz von geringfügig Beschäftigten und Fachpersonal sind enorm.

2) Hotelbetrieb mit 25 Gästen

- 20 einfache Brötchen
- 10 Mehrkorn-Brötchen
- 10 Laugenbrötchen
- 10 Roggenbrötchen
- 4 Coissants.

Einkauf TK 14,10 Euro
Einkauf Bäckerei 17,62 Euro

Kleinbetrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 1.655,21 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 2,145,68 Euro

Mittlerer Betrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 3.086,65 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 3.331,88 Euro

Großbetrieb

Mehrkosten TK bei geringfügig Beschäftigten 6.754,45 Euro
Mehrkosten TK bei Fachpersonal 7.464,65 Euro

Je kleiner die Gästeanzahl in einem Betrieb ist, desto höher sind die Kosten für die Herstellung von TK-Backwaren. Wenn an den Wochenenden weniger Menschen beherbergt werden und dadurch weniger TK-Backwaren aufgebacken werden, ist der Verlust in den Betrieben besonders hoch.

3) Vergleich von Billig-Baguettes für das Essen am Abend

TK-Baguette: 0,69 Euro
Bäckerei-Baguette: 0,90 Euro

Annahme: 10 Stück

Mehrkosten TK Kleinbetrieb 1.063,63 Euro
Mehrkosten TK Mittelbetrieb 1.409,28 Euro
Mehrkosten TK Großbetrieb 2.597,28 Euro

4) Vergleich von Premium-Baguettes für das Essen am Abend

TK-Baguette: 1,96 Euro
Bäckerei-Baguette: 1,80 Euro

Annahme: 10 Stück

Mehrkosten TK-Kleinbetrieb 2.244,73 Euro
Mehrkosten TK-Mittelbetrieb 2.663,06 Euro
Mehrkosten TK-Großbetrieb 3.851,06 Euro



In Hotellerie und Gastronomie können handwerklich hergestellte Backwaren bares Geld sparen

Die Gastronomie setzt überwiegend TK-Billigware ein. Beim Vergleich der Wirtschaftlichkeit wird aber keine Ersparnis beim Einsatz von TK-Industrieprodukten erzielt. Wenn in der gehobeneren Gastronomie TK-Premiumbackwaren eingesetzt werden, muss sich das Handwerk nicht verstecken. Hier kann der örtliche Bäcker oft ein besseres Produkt zu einem günstigeren Preis anbieten. Denn Premiumprodukte lassen sich auch TK-Hersteller bestens bezahlen. Hier kann das Backhandwerk aufgrund der besseren Qualität ein guter Partner sein. Einzig die Frage der Belieferung am Abend ist zu klären.

Bleiben am Ende die Gäste. Die Abschlussarbeit von Brotsommelier Stefan Keller kam zum Schluss, dass 75 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher nicht in der Lage sind, eine besondere Qualität von Backwaren festzustellen. Eine Definition von Qualität sei nur unzureichend möglich.

Ist es am Ende also egal, welche Backwaren zum Frühstück in einem Hotel angeboten werden? Ein Versuch von HP Rauen legt anderes nahe. In einem Hotel konnten die Gäste fünf Tage lang auswählen. Hier die TK-Produkte, dort die Bäckerei-Backwaren. 196 Gäste hatten die Wahl. In knapp 70 Prozent aller Fälle griffen die Kundinnen und Kunden zur Handwerksware.

Sicher nur eine empirische Feststellung mit einer kleinen Erhebungsmenge. Aber sie gibt eine Tendenz an, die in die Zeit passt. Das Thema Regionalität spielt beim Kaufverhalten eine immer größere Rolle. Hier können sich die Gastronomie und das Backhandwerk bestens gemeinsam positionieren.

Es empfiehlt sich in Gastronomie und Hotellerie die grundsätzliche Sinnfrage nach dem Einsatz von Tiefkühl-Backwaren. Alle Rechenbeispiele wie auch die Kundenreaktion zeigen, dass die solide betriebswirtschaftliche Betrachtung eher die Kooperation mit dem örtlichen Handwerk nahelegt. Insbesondere dann, wenn die Qualität deutlich über der Industrieware liegt.

PERSONALKOSTEN

So wurde mit Personalkosten kalkuliert:

Wie in jedem Betrieb wird auch in der Gastronomie sowohl mit geringfügig Beschäftigten als auch mit Fachangestellten gearbeitet. Hier könnte die Argumentation der Gastronomie im Raum stehen, die Berechnungen würden nicht stimmen. Die Personalkosten in der Gastronomie wären günstiger. Aus diesem Grund arbeite ich bei allen Berechnungen einerseits mit der billigsten Variante mit geringfügig Beschäftigten und andererseits mit den Werten für Hotelfachangestellte.

Um auch hier die gesetzlichen Bestimmungen zu erfüllen, ist auch bei der Berechnung der geringfügig Beschäftigten von der Bezahlung von Urlaub und Kranktagen ausgegangen worden, obwohl dies in den meisten Fällen nicht so gehandhabt wird. Durch die modernen Medien können sich die Mitarbeiter genau informieren. Auf Dauer ist eine korrekte Bezahlung mit Urlaub und Kranktagen bei geringfügiger Beschäftigung unumgänglich.

Bei der Berechnung der durchschnittlichen Löhne bei Hotelfachangestellten wurde der aktuelle Tarifvertrag des Hotel- und Gaststättenverbands zugrunde gelegt.

Bei den geringfügig Beschäftigten muss mit dem gesetzlichen Mindestlohn von 8,84 Euro gerechnet werden. Zuzüglich der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung von 32% macht hier der Stundenlohn bereits 11,67 € aus. Es wird aber nicht nur an Werktagen gearbeitet, sondern auch an Sonn- und Feiertagen.

Es ist auch davon auszugehen, dass Mitarbeiter auch in Nachtstunden für das Herstellen von TK-Backwaren benötigt werden. Eventuelle Nachtstunden wurden aber nicht in die Berechnung aufgenommen.

Nicht zu vergessen sind in diesem Zusammenhang die Beiträge zur Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten. Bei allen Berechnungen, bei denen nicht zwischen Klein-, Mittel- und Großbetriebe unterschieden wurde, war der Preismittelwert aus geringfügiger Beschäftigung und Fachpersonal Berechnungsgrundlage

Denn wenn sich die handwerklichen Backwaren spürbar von TK-Produkten unterscheiden und dies einhergeht mit höherer Flexibilität in Sachen Lieferzeiten, liegt eine große Chance in der Kooperation mit der Gastronomie.

Begleitet werden sollte sie natürlich mit entsprechender Kommunikation. „Unser Frühstückskorb wird mit Backwaren aus dem Bäckerfachgeschäft XY gefüllt“ demonstriert Regionalität, vor allem aber auch die Tatsache, dass das Hotel sich besondere Mühe gibt, den Gästen gute Produkte anzubieten.

Es schlummert viel Potenzial an dieser Stelle. ■



Wurzelsepp

Einfach nur Weizenmehl. Mit Sauerteig und langer kalter Teigführung wird hier aber ein Maximum an Aroma aus dem Mehl geholt. Das ergibt ein fantastisches Snack-Brot für die Sommer-Saison.

Sauerteig

- ▶ 1,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 25-27°C
Teigruhe: 12 Stunden bei Raumtemperatur

Vorteig (Biga)

- ▶ 2,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,200 kg Wasser
- ▶ 0,002 kg Hefe

Kneten: 5 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: ca. 24°C
Teigruhe: 12 Stunden bei Raumtemperatur. Oder für mehr Aroma-Entwicklung 3-4 Stunden im Raum, dann 32 Stunden bei ca. 4°C



Autolyseteig

- ▶ 2,100 kg Sauerteig
- ▶ 3,200 kg Biga
- ▶ 7,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 4,000 kg Wasser

Kneten: 5 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: ca. 24°C
Teigruhe: 1 Stunde bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 16,300 kg Autolyse-Teig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,020 kg Hefe
- 16,520 kg Teig

Kneten: Langsam bis sich der Teig von der Kesselwand löst, 2-3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 90 Minuten in einer

geölten Wanne, nach 45 und 90 Minuten jeweils falten, danach 18 Stunden bei 6°C

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 300 g
- ⦿ Den Teig bei Raumtemperatur 30-45 Minuten akklimatisieren lassen.
- ⦿ Teigstücke abwiegen und verdrehen (nicht zu stark, um die Teigstruktur nicht zu zerstören).
- ⦿ 30 Minuten Stückgare.

Backen

Schwaden: kräftig, nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250°C, fallend auf 240°C
Backzeit: 25 Minuten ■



Rezept & Bilder: Dietmar Kappl



Rezept: Sebastian Marquardt
Foto: Andrea Thode

Weizenmischbrot

Die Schönheit liegt oft in der Einfachheit. So wie bei diesem Weizenmischbrot, das mit drei Rohstoffen auskommt – Mehl, Wasser, Salz. Auch ohne Hefezugabe entwickelt es einen prächtigen Ofentrieb.

Sauerteig

- ▶ 3,100 kg Roggenmehl 1370
- ▶ 2,650 kg Wasser
- ▶ 0,300 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 30°C, fallen auf 23°C
Teigruhe: 16 Stunden
bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 6,050 kg Sauerteig
- ▶ 4,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 2,400 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 4,350 kg Wasser
- ▶ 0,210 kg Salz

- 17,510 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 90 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 850 g
- ⦿ Teigstücke langwirken und im Gärkorb etwa 1 Stunde zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur:
250°C, fallend auf 230°C
Backzeit: 45-50 Minuten

Herbstliches Kürbisbrot

Hier treffen Japan, Indonesien und die Schwäbische Alb aufeinander, nämlich Kürbis, Zimt und Dinkel. Auf den ersten Blick mag das wenig überzeugend klingen. Der Gaumen ist anderer Meinung. Die Aromen ergänzen sich ganz hervorragend.

Sauerteig

- ▶ 2,400 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 2,400 kg Wasser
- ▶ 0,240 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 30°C, fallen auf 23°C
Teigruhe: 16 Stunden bei Raumtemperatur

Kochstück

- ▶ 1,100 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3,500 kg Wasser

Das Wasser zum Kochen bringen, das Dinkelmehl einrühren

Hauptteig

- ▶ 6,500 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5,040 kg Sauerteig
- ▶ 4,600 kg Kochstück

- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Joghurt
- ▶ 0,230 kg Salz
- ▶ 0,230 kg Hefe
- ▶ 1,000 kg Hokaido-Kürbis, gewürfelt
- 20,600 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam, 2 Minuten schnell, kurz vor Ende den Kürbis unterkneten
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 15 Minuten

Bestreung

- ▶ 0,500 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,020 g Zimt

Zimt und Mehl mischen.

Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 900 g (2 Stücke à 450 g)

◎ Teigstücke rundwirken, in der vorbereiteten Bestreung wälzen und in eine gefettete Kastenform einlegen. Bei 3/4 Gare die Teigstücke einmal längs einschneiden. Bei 28-32°C und 72% Luftfeuchte 40-45 Minuten zur Endgare in den Gärraum stellen.

Backen

Schwaden: normal, nach 30 Minuten Zug ziehen und geöffnet halten
Backtemperatur: 230°C, fallend auf 210°C
Backzeit: 45-50 Minuten

Rezept & Bild: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim



Dickköpfe unter sich



Wie Cornelia Veit eine Bäckerei
übernahm – **gegen alle Widerstände**

Eigentlich waren sie beide ungewollt. Cornelia Veit passte als Frau nicht in die Männerwelt der Bäckerei. Und der Schwäbische Dickkopfweizen ist viel zu kapriziös, um interessant für die Brotproduktion zu sein. Beide haben sich durchgesetzt. Sie führt heute das Familienunternehmen, das bekannt für sein Dickkopfweizen-Brot ist. Ein Produkt, das niemand anderes anbietet.

Text: Sebastian
Marquardt

Um Cornelia Veit zu verstehen, muss man weit zurückgehen in der Geschichte ihrer Familie. Vieles, was sie prägt, hat seinen Ursprung in den Großeltern auf beiden Seiten.

Da ist die Bäcker-Linie. 1927 gründet Albert Veit in Bempflingen eine kleine Dorfbäckerei. Sie ist der Startpunkt für das heutige Bäcker-

haus Veit, das zwei Generationen lang vom Wunsch getrieben wurde, zu wachsen. So betrieb schon der Großvater acht Filialen. Sein Sohn Richard, der 1954 übernahm, brachte es auf 79 Fachgeschäfte in der Spitze. Das ist die männliche Linie in Cornelia Veits Leben.

Ihre Mutter entstammt ganz anderen Verhältnissen. Deren Vater kam als anderer Mensch



Produktionsleiter Jürgen Lauxmann gehört zu jenen Mitarbeitern, die unter Cornelia Veit Verantwortung übernommen haben



Die gute Stimmung in der Backstube mündet hier und da in Schabernack

wiederum ihre Kinder prägen. Fünf waren es. Alles Mädchen. Als Letztgeborene machte Cornelia die Enttäuschung komplett. Mit ihrer Geburt war klar, dass es keinen Stammhalter geben würde, der die Bäckerei fortführt. Mädchen waren in der Rolle undenkbar.

Richard war der Handwerker, der seinen Beruf liebte, Bempflingen nie verließ. Seine Frau Adelheid war die weltgewandte, treibende unternehmerische Kraft daneben. Belesen, als Rednerin ebenso begabt wie charismatisch, die Menschen hingen an ihren Lippen. Beide waren geprägt von Arbeits-Ethos sowie großem Fleiß. Und so gingen sie auch mit den Kindern um.

aus dem Zweiten Weltkrieg zurück. Niemand erfuhr je, was genau er dort erlebt hatte. Es war unzweifelhaft schrecklich. In den Kriegswirren gab er sich selbst das Versprechen, sein Leben Gott zu widmen, wenn er die Kriegshölle überleben sollte. Und so kam es. Er wurde Pfarrer, ging nach Bethel und fand in der Familie Bodelschwingh, einer evangelischen Stiftungs-Dynastie, seine künftige Frau.

Hier die Handwerker, die ihr Leben mit größtem Fleiß der Bäckerei widmen – dort die legendäre Familie, deren Leben Gott gewidmet ist. Die im Selbstverständnis lebt, auf die Gesellschaft Einfluss zu nehmen.

„Es gab“, erklärt Cornelia Veit, „Oma und Opa und es gab Großmutter und Großvater“. Ihre Eltern fanden sich, aus diesen sehr unterschiedlichen Welten kommend. Das sollte



3.500 Menschen leben rund um den Bempflinger Kirchturm. Hier liegen die Wurzeln des Bäckerhauses Veit



Im Netz findet man heute noch Spuren von Cornelia Veits Inneneinrichtungsgeschäft in Seattle

„Wenn samstags keine Schule war“, erinnert sich Cornelia Veit, „ging Freitagnacht das Licht im Kinderzimmer an, weil jemand in der Backstube ausgefallen war.“ Dann ging es für die Kinder ans Brezelband. Sie bekamen 1 Mark weniger als die Kinder von Mitarbeitern. „Weil Du Familie bist.“

Zugleich gab die Mutter ihren Töchtern ein Gefühl für die weite Welt. Mit neun Jahren lernt Cornelia Veit, ihren Uncle Ben's-Reis mit Stäbchen aus der Schüssel zu essen.

„Meine Eltern“, sagt sie, „haben viel Raum eingenommen. Aber sie haben uns auch alles ermöglicht.“ Bempflingen war Heimat, aber nicht Grenze für die Mädchen. Sie mussten nur auch selbst viel dafür tun. „Du willst Urlaub im Club Med machen? Dann kannst Du ausrechnen, wie viele Brezeln Du dafür schlingen musst.“

Viele Jahre wächst und gedeiht das Unternehmen. In den 1980er-Jahren kommen zu den eigenen Filialen noch Franchise-Läden. Geschäftsführer regeln die Geschäfte. An der Mutter aber führt kein Weg vorbei. Ihr Wort ist Gesetz im Hause Veit.

Die Töchter indes suchen ihr Glück außerhalb. Von außen drängt sich der Eindruck auf, dass sie der Bempflinger Enge, dem Gewicht der Eltern entfliehen wollten, Luft zum Atmen suchten. Eine Tochter heiratet mit 16, geht nach Kanada, eine andere lebt bald in den USA. Cornelia selbst geht mit 20 Jahren nach Wien, um dort für Pepsi im Bereich Finanzen und Personal zu arbeiten.

Abgeschlossen hat sie weder Studium noch eine Ausbildung. Sie steigt quer ein und setzt sich durch. Am Ende schickt das Unternehmen sie sogar nach Moskau. Aber die Konzernwelt ist nichts für sie.

Stattdessen geht auch sie in die Vereinigten Staaten, studiert in San Francisco Innenarchitektur und lernt ihren Mann kennen. Die beiden lassen sich in der Bay-Area nieder, Cornelia eröffnet ein Geschäft für Inneneinrichtungen. Ihr Mann unterstützt sie im Geschäft, er ist selbst Möbeldesigner.

Anzeigen

Helmut Schön
Bäckermeister / Techniker
Coach & Mediator

Von Bäcker zu Bäcker ...lernen aus Liebe zum Beruf

Der Bäcker Coach / Produktionsberatung

- Ursachen erforschen
- Lösungen erarbeiten
- Strategien entwickeln
- Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker (für Produktions- u. VK-Leiter/innen)

unabhängig – problemorientiert – praxisnah
fachliche Weiterbildung auf Augenhöhe / ohne Kennzahlen

Bäckerschmiede – Bildungsreisen – Projektplanung

www.baekereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

marvin

Cleverere Software für schlaue Bäcker

Eine Software der Goecom GmbH & Co. KG · goecom.de

2008 gehen sie nach Seattle. Hier gründet sie wieder ein Inneneinrichtungs-Geschäft, das Europäische Handwerkskunst in die Staaten bringt. Liave, der Name des Ladens, ist ein Anagramm. Auch das Wort Alive (am Leben) steckt in den Buchstaben. Ebenso wie die letzten Buchstaben ihres Vor- und die ersten ihres Nachnamens. Nichts ist Zufall.

Acht Jahre später ziehen die beiden nach Deutschland. Das Familienunternehmen ruft unerwartet. Cornelia hatte die Heimat zwar vermisst, zurück in Bempflingen fehlt ihr das Leben in den USA. Manchmal ist man an zwei Orten zuhause. Drei der fünf Schwestern sind jetzt Gesellschafterinnen des Unternehmens. Dabei hat jede ihr Steckenpferd. Angelika Immendörfer, gelernte Krankenschwester, kümmert sich um Themen wie Ernährung und Strategie. Erdmute Veit-Murray um Nachhaltigkeit, Markenführung und Mitarbeiter.

Cornelia übernimmt die Geschäftsführung. Gemeinsam mit Johannes Klümpers, der die Position lange vor ihr, im Juli 2013 übernahm. Das männliche Pendant an der Unternehmensspitze gibt ihr den Freiraum, „mich um das Unternehmerische zu kümmern, während der für die notwendige Stabilität sorgt.“

Zur Wahrheit gehört aber auch, dass sich Menschen in der Branche schwer tun mit Frauen. Sei es ein Lieferant, der lieber mit einem Mann verhandelt oder ein Banker, der sich im Gespräch auf den angestellten

Geschäftsführer fokussiert statt auf die neben ihm sitzende geschäftsführende Gesellschafterin. Aber auch die Menschen im Ort wissen, dass ihr Vater eigentlich einen Sohn als Nachfolger wollte. Anfangs wird Cornelia Veit sogar darauf angesprochen. Angenehm ist das nicht.

Sie liebt Essen, nennt sich selbst „Food-Snob“ und dachte anfangs auch, „die Liebe zum Unternehmen übers Produkt zu finden.“ Es kam anders: „Es waren die Menschen. Wir fangen hier um 0 Uhr mit Rohstoffen an und um 24 Uhr ist das, was wir geschaffen haben, Müll. Für so eine Arbeit braucht es besondere Menschen – zäh, demütig, fleißig.“

Bei ihrer Rückkehr trifft sie auf viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die schon für Veit gearbeitet haben, als sie selbst noch das kleine Mädchen am Brezelband war. Der Vorteil: „Sie haben uns als Kinder geschaffen sehen und wissen, dass wir nicht mit dem goldenen Löffel im Mund groß geworden sind.“

Auf ihrem Schreibtisch liegen damals die Profile aller Angestellten. Man wollte sie vorbereiten und in manchen Fällen auch warnen. Sie schiebt sie zur Seite, will sich eine eigene Meinung bilden.

Nach außen ist das Unternehmen damals gut aufgestellt. Cornelia Veit erkennt, dass ihre Aufgaben eher im Innenleben der Bäckerei liegen. Dominante, charismatische Führungspersönlichkeiten wie ihre Eltern geben dem Unternehmen außen ein Gesicht, innen klare Linien und Orientierung.

Das ist für Mitarbeiter/innen bequem. Sie müssen nur folgen. Cornelia Veit aber hat ein anderes Verständnis von Führung und Miteinander.



Drei Generationen an einem Tisch. Die Eltern haben das Unternehmen geprägt. Heute liegt es – einst unvorstellbar – in weiblicher Hand. Auf dem Bild: Dan Mason, Stefan und Hannah Immendörfer, Adelheid Veit, Matthias Immendörfer, Richard Veit, Michael und Angelika Immendörfer, Cornelia Veit, Elisabeth Immendörfer





Pfullingen und Oberboihingen gehören zu den neuen Standorten. Sie wurden 2018 eröffnet und spiegeln bereits die aktuelle Idee der Einrichtung in Wohnzimmer-Atmosphäre

Sie will die Leute mit im Boot haben, von ihrem Wissen profitieren, sie einbeziehen, ihre Ideen kennenlernen. Eine vollkommen neue Situation. Für alle. „Ich selbst mache es wahrscheinlich nicht mal der Hälfte der Leute recht“, sagt sie, „aber ich erwarte, dass die Menschen den Mund aufmachen.“

Sie installiert eine Personalabteilung. Zum ersten Mal in der Firmenhistorie. Da stehen bereits 600 Namen auf der Gehaltsliste. Cornelia Veits Signal an alle: sie werden gehört.

Ihr ist klar, dass der Markt sich verändert. Da braucht sie möglichst viele Ideen, hohes Engagement, nicht nur die Hände, sondern auch die Köpfe ihrer Leute. „Ich leide nicht darunter, dass der Markt schwierig ist. Was mich frustriert sind innere Widerstände, die Einstellung, dass früher alles besser gewesen sei.“

Die großen Themen geht die Managerin gleich zu Beginn an. Das Unternehmen bekommt eine neue Struktur. Die Lasten eines Rund-um-die-Uhr-Betriebes werden auf mehrere Schultern verteilt, es kommt eine neue Hierarchie-Ebene dazu. Leute übernehmen Verantwortung.

Zudem wird die Veit-Akademie etabliert. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen kontinuierlich gefördert und weitergebildet werden. In Unternehmer-Arbeitskreisen spürt Cornelia Veit den Wandel und wie er alle Unternehmen

betrifft: „Früher war dort oft der nächste Ofenkauf das Diskussions-thema, heute sind es eher die Themen Personal und Digitalisierung.“

Nebenbei wird das Filialnetz gestrafft. Gab es vor sieben Jahren noch 79 Läden, sind es heute 55. Die weitere Richtung ist offen. Per Website sucht Veit neue Standorte. Die Suche ist heute nur gezielter.

Schritt für Schritt werden die bestehenden Filialen modernisiert. Ziel ist eine Wohnzimmeratmosphäre. Modern, aber nicht trendy. Trends ändern sich zu schnell.


Nach den strukturellen Fragen geht es an die Feinheiten. Das Bestellwesen wie auch die Kommunikation mit den Filialen werden in zwei großen Software-Projekten digitalisiert.

Auch Retouren sind ein Thema. Sie liegen bei Veit zwischen 12 und 15 Prozent und damit in den Augen der Verantwortlichen viel zu hoch. Lebensmittel zu verbrennen, ist für die Familie keine Option. Da schimmert die christliche Prägung durch. Vier Tafeln werden von der Bäckerei beliefert, zwei eigene Filialen „Gutes von gestern“ gibt es inzwischen, in denen Vortagsware günstiger verkauft wird.

Und nebenbei ist da ja auch noch die Herausforderung, sich der härteren Marktsituation zu stellen, sich der Vergleichbarkeit zu entziehen. Im Wettbewerb mit Supermärkten und starker mittelständischer Konkurrenz will sich Veit mit besonderen Produkten absetzen.

Regionalität und Wertigkeit sind für Cornelia Veit Antworten. Und das nicht nur beim Zukauf von Mittagstisch oder Wurstwaren. Der Ansatz findet sich selbst im Brot. Unter anderem in Form des schwäbischen Dickkopfweizens.

Getreide stand schon immer im Fokus des Unternehmens. Dinkel hielt bereits in den 1980er-Jahren Einzug, ebenso eine Roggenquetsche



Auf Versuchsfeldern in der Nähe der Bäckerei wachsen bereits neue Getreide, die Veit irgendwann weitere unvergleichbare Brote ermöglichen

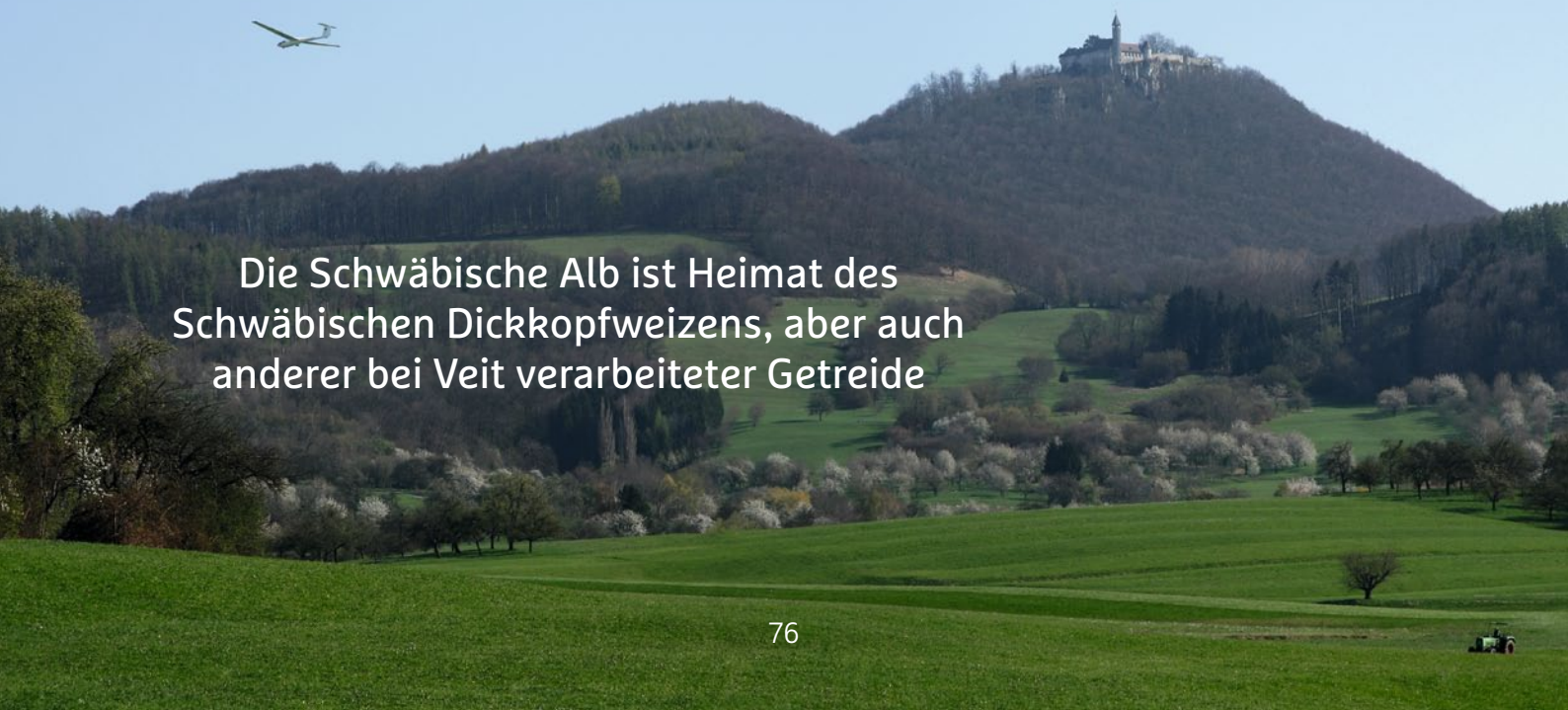
und eine Steinmühle. Heute sind es fünf. Es gab immer ein Verständnis für die Wichtigkeit der Rohstoffe. Insofern stieß Prof. Dr. Jan Sneyd bei Veit auf offene Ohren. Wenn auch nicht sofort.

Der Pflanzenzüchter lehrte an der Nürtinger Hochschule und entdeckte die Weizen-Dinkel-Kreuzung wieder. Eines dieser Getreide, das in den 1950er-Jahren von modernen Sorten verdrängt wurde. Dabei bringt der Schwäbische Dickkopfweizen eine Menge positiver Eigenschaften mit sich.

Er hat genetisch bedingt einen hohen Eiweißgehalt, mehr Spurenelemente und Vitamin B, die vier wichtigsten Aminosäuren sind im Korn

perfekt ausbalanciert, seine dünne Samenschale macht ihn verdaulicher. Allerdings auch anfälliger für Auswuchs. Und auch der etwa 30 Prozent geringere Ertrag steht auf der Minusseite. Letztlich kostet der Dickkopf doppelt so viel wie moderner Hochzucht-Weizen. Dafür erfordert er dann auch noch ein anderes Handling, muss zum Beispiel vorsichtiger geknetet werden.

Entsprechend gab es niemanden, der sich dieses Getreides im großen Stil hätte annehmen



Die Schwäbische Alb ist Heimat des Schwäbischen Dickkopfweizens, aber auch anderer bei Veit verarbeiteter Getreide



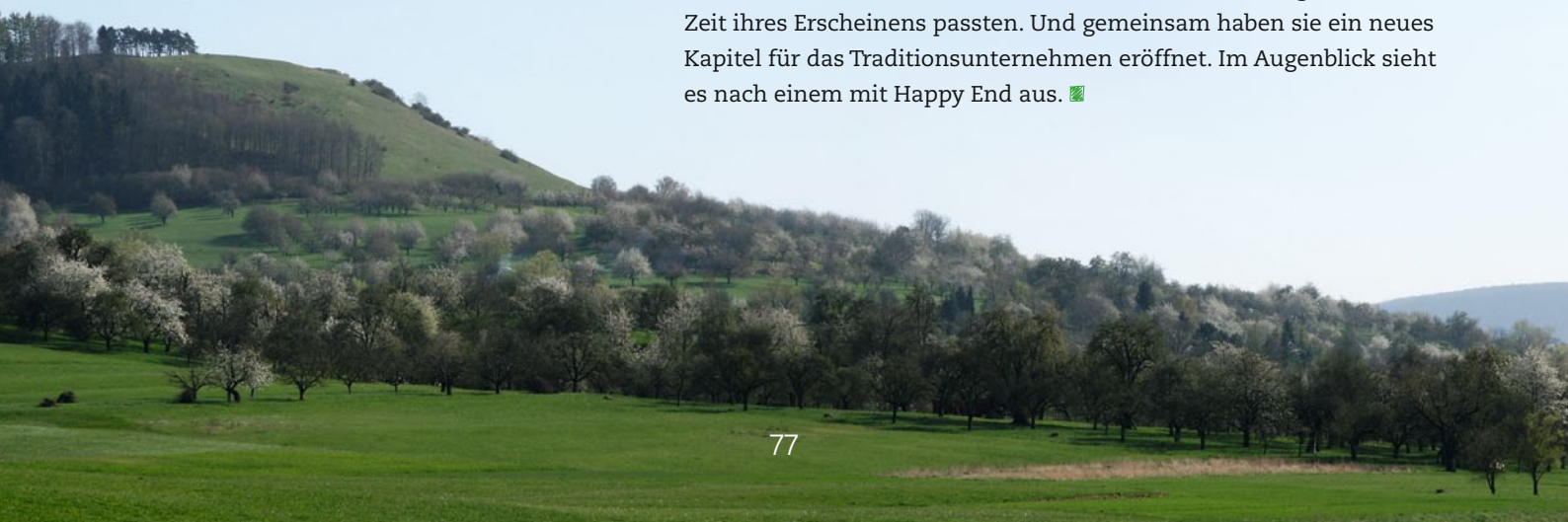
Prof. Dr. Jan Sneyd
entdeckte den
Schwäbischen
Dickkopfweizen
wieder

wollen. Sneyd war im Grunde kurz davor, die Hoffnung zu verlieren, dass sich der Schwäbische Dickkopfweizen wiederbeleben ließe. Mit Veit fand sich ein Abnehmer der bereit war, mit dem Getreide zu arbeiten. Eine weitere Chance, sich der Vergleichbarkeit zu entziehen. Bis heute arbeitet ausschließlich die Bäckerei mit dem Getreide. So hat sich das Dickköpfe-Vollkornbrot zu einem Signatur-Produkt entwickelt. Zumal es nur saisonal zu haben ist. Mehrere Landwirte im Umkreis von

50 Kilometern bauen den Dickkopfweizen inzwischen an. Und doch deckt der Ertrag nicht den Bedarf der Bäckerei.

Andererseits ist die Verknappung natürlich wiederum exzellentes Marketing. Es ist immer ein Ereignis, wenn die neue Ernte zur Verfügung steht. Gerade erst wurde das Unternehmen für die seinen Einsatz für Biodiversität und für die Rettung des Schwäbischen Dickkopfweizens mit dem Lea-Mittelstandspreis von Caritas, Diakonie und dem Wirtschaftsministerium Baden-Württembergs ausgezeichnet.

Im Grunde haben sich da zwei gefunden mit Cornelia Veit und dem Dickkopfweizen. Beide waren eigentlich ungewollt, er zu ertragsarm, sie zu weiblich. Aber beide brachten Qualitäten mit, die genau in die Zeit ihres Erscheinens passten. Und gemeinsam haben sie ein neues Kapitel für das Traditionsunternehmen eröffnet. Im Augenblick sieht es nach einem mit Happy End aus. 🌱



VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 27.11.2019

Darum geht es unter anderem:

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
20.11.2019



◉ Weizen –
Fakten und Vorurteile



◉ Backen mit Fermentteigen



◉ Aktivistin – Zu Besuch bei
Ulrike Detmers von Mestemacher



◉ Verwertung – Wie sich Retouren und
Entsorgungskosten sinnvoll senken lassen

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henry-Jahn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-pro.de
www.brot-pro.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION
Mario Bicher, Vanessa Grieb,
Chiara Schmitz, Jan Schnare

AUTOREN
Ulrich Fuisting, Annette Fürst,
Marlon Gnauck, Dietmar Kappl,
HP Rauen, Sascha Schäfer,
Manfred Schellin

FOTOS
ake1150, Alp Aksoy, Andrea, ArTo, bina79,
Birgit Reitz-Hofmann, contrastwerkstatt,
DanBu.Berlin, Lothar Drechsel, ExQuisine,
Günter Menzl, Handmade Pictures,
HLPhoto, industrieblick, J.Mühlbauer,
jozstioeroe, Jürgen Fälschle, justsophotos,
kab-vision, ksena32, Kzenon, K.-U.
Häßler, Iebaer, L.Klauser, Lucky Dragon,
M.Nik Photography, momius, M.
Schuppich, nakedring, normankrauss,
Leo Lintang, Philippe Ramakers,
photocrew, Pixelmixe, purtofl, Rebel,
Santassita, serenacar, smsps, Sport
Moments, Stefan, Stefan Körber, Sven
Krautwald, Thidarat, U. J. Alexander,
Ulrich, www.matteo.zanga.it, Wolfgang
Mücke, womue

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henry-Jahn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke

GRAFIK
Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROTpro, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-pro.de

ABONNEMENT
Jahresabonnement für:
Deutschland: € 50,-
EU und Schweiz: € 50,-
Übriges Ausland: € 70,-

Das Abonnement verlängert sich
jeweils um ein weiteres Jahr, kann
aber jederzeit gekündigt werden. Das
Geld für bereits bezahlte Ausgaben
wird erstattet.

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Druckerei Silber Druck oHG
Am Waldstrauch 1
34266 Niestetal
www.silberdruck.de
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG
BROTpro erscheint viermal jährlich.
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung übernommen
werden. Mit der Übergabe von Manu-
skripten, Abbildungen, Dateien an den
Verlag versichert der Verfasser, dass es
sich um Erstveröffentlichungen handelt
und keine weiteren Nutzungsrechte
daran geltend gemacht werden können.

Brot
pro

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROTpro unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e.V.

**wellhausen
marquardt**
Mediengesellschaft

Jetzt bestellen



Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit dieser Fibel bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen.

www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110



GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

Aromatisches Baguette, luftiges Ciabatta, herzhaftes Roggenbrot –
bongu.de liefert Europas beste Mehle aus einer Hand



Mit bon'gu-Mehlen hat
Dietmar Kappl (homebaking.at)
auf internationalen Brotwettbewerben
vielfach Goldmedaillen gewonnen

bongu.de & homebaking.at: vereinte Online-Kompetenz in Mehl & Bäckerei für beste Ergebnisse.
Kaufen Sie auf bongu.de und erhalten blitzschnell ihr Wunschmehl per Post.